ПРАЗМЕРНАЕ ЎЖЫВАННЕ ПІВА І ЧЫТАННЕ ГАЗЕТ ШКОДЗІЦЬ ЗДАРОЎЮ!

piunaya.by



ISSN 2077-0308





№5 (7)
1 верасня 2010

ТЫ З АМІ?

Інтым не прапаноўваць! Піва – наліць!



"THE SILICON": стар. 6

Кег, бляшанка, бутэлька, пластык...
Стар. 5



ПіваўСССР. Стар.14

"Канец гісторыі"
Стар. 3



"КУПЛЯЙЦЕ БЕЛАРУСКАЕ"!

Аматарам піва не пакідаюць ані воднага шанцу, каб рабіць свядомы й цвярозы выбар на карысць добрага піва. "Белдзяржхарчпрам" плануе скараціць долю імпартнага піва з 30% (як сёння склалася рыначная сітуацыя) да 5 %. Імпарцёры піва заклапочаныя...

Стар. 4

ВАКОЛ ПІВА: Не ведаеце, дзе правесці "аксамітавы сезон"? Стар. 10

Замест таго, каб ашывацца пад магазінам на сваім раёне, мы прапануем вам пабавіць час у самых дзіўных барах Свету.

[актуалії]



Дас іст фантастыш!

Замест таго, каб вучыць сапрамат, студэнты пілі піва скрынямі

Нямецкія студэнты з Універсітэта прыкладных навук у Дэтмалдзе (Германія) паспяхова злучылі два сваіх любімых хобі – піва і прэтэнцыёзныя архітэктурныя праекты – у адзін унікальны будынак.

"Помнік піву" – так ахрысціла прэса павільён з 2 тысяч пустых скрынак з-пад піва, які збудавалі студэнты.

Маладыя архітэктары сур'ёзна паставіліся да праекту. Перш, чым пачаць працу, яны распрацавалі павільён у 3D, правялі ў лабараторыі шэраг тэстаў з матэрыяламі. Потым прыйшлося ўсім патокам цэлы семестр бухаць "пачорнаму", каб назбіраць патрэбную колькасць скрыняў.

Вынікам працы стаў "Boxel" – сапраўдная архітэктурная ода піву. Калі б у Беларусі з'явіліся такія "архітэктары", то ў кожным кутку нашай сінявокай узвышаліся б аквапаркі са скарыстанай піўной (і ня толькі) тары.

"Лятучы эстонец"



На эстонскім піўным фестывалі "Öllesummer" з'явіўся "нябесны паб". Ён размешчаны на 40-метровай вышыні. Гэта памер 13-павярховага дома.

Наведнікаў такой установы прышпільваюць да крэслаў, узнімаюць у паветра, дзе яны на працягу 30 хвілін могуць папіць піўка. Хоць піва на такой вышыні дастаткова цёплае, затое прыемны ветрык і выдатны від на горад кампенсуюць страту. Такая паўгадзінная забаўка абыйдзецца аматарам цудоўных края-відаў прыкладна ў 25 даляраў. У кошт атракцыёна ўваходзіць курыны шаш-лык, піва і сяя-тая закуска да яго.

Японскае беспантовае

Японцы выпусцілі піва, якое не змяшчае ніводнай калорыі.

Такім спосабам яны хочуць прыцягнуць аматараў "ячменнага сачку", якія клапоцяцца пра сваю фігуру. Зрэшты, навацька новы японскі твор півам нават не павернецца язык: ладна калорыі, яно не ўтрымлівае ані граму алкаголю!



Кітайцы ўвекавечылі сваё любімае "Пекінскае светлае"

Пакуль немцы займаюцца сваім "лего" з пустых піўных скрыняў, жыхары Паднябеснай адлюстравалі сваю любоў у традыцыйнай бронзе.

У кітайскай сталіцы пастаўлены манумент, які ўяўляе сабой руку, што ўздымае поўны куфаль піва. Манумент адразу ж стаў пунктам абавязковай праграмы для турыстаў. Як паведамляе гід падчас экскурсіі, манумент прысвечаны канкрэтнаму піву – "Пекінскаму светламу". Помнік быў узведзены ўдзячнымі аматарамі гэтага піва на сродкі, якія былі сабраныя ўсім раёнам ад здачы пустой шкляной тары з-пад любімага напою.

Не крадзі. Не блудзі. Не пі!





Жаночая паліцыя штата Кано (Нігерыя) пабіла ўшчэнт 80.000 бутэлек піва.

Піва, дастаўленае з паўднёвых рэгіёнаў краіны, дзе жывуць хрысціяне, было перахоплена мусульманскай жаночай паліцыяй. У адпаведнасці з законамі шарыяту, якія дзейнічаюць у штаце Кано, распіванне алкагольных напояў, да якіх належыць і піва, строга забаронена.

Так у адно імгненне ўсе нігерыйскія аматары піва былі пазбаўлены магчымасці нацешыцца сваім любімым напоем. Зараз перад імі стаіць дылема: альбо ехаць па піўко ў паўднёвыя рэгіёны Нігерыі, альбо звяртацца ў Гаагу са скаргай на парушэнне правоў "піўных" меншасцяў у паўночнай Нігерыі.

Бляшанка-"кабрыялет"

Распрацавана новая бляшанка, якая лёгка трансфармуецца ў паўнавартасны піўны бакал.

Дастаткова проста адарваць крышку – яна здымаецца поўнасцю – і адпадае патрэба пераліваць піва ў пластык. Бляшанка адмыслова распрацоўвалася для фанатаў выпіць на ЧМ па футболу-2010.



У ПАБ ЯК НА ПРАЦУ



У многіх з нас ёсць свае хобі. Хтосьці збірае маркі, хтосьці падстаўкі пад піва, а хтосьці пабы, у якіх пабываў.

У англійскім горадзе Корнуол пражывае 60-гадовы брытанец Сцюарт Эшбі, любімы занятак якога – наведваць піўныя. Падлічана, што за 26 гадоў "піўнога марафону" ён адолеў 25.000 міль, наведаў 17.000 піўных і выпіў у іх 4.200 літраў добрага англійскага элю. Нягледзячы на тое, што Эшбі не падаваў заяўку на запіс у кнігу рэкордаў Гінэса, вядома, што ён наведаў розных пабаў больш, чым хто-небудзь у свеце.

Усё пачалося ў 1984 годзе, калі сціплы чыгуначны службовец і футбольны заўзятар сядзелі ў мясцовым пабе пасля футбольнага матчу. Сцюарт з сябрамі адкрыў "Даведнік добрага піва" і стаў адзначаць у ім піва, якое ён ужо паспрабаваў. Так нарадзілася ідэя паспрабаваць усё піва, якое было адзначана ў даведніку. На яе ажыццяўленне спатрэбілася цэлых 26 гадоў.

"Піўны вандроўнік" заявіў, што яго не цікавіў інтэр'ер наведаных пабаў. "<u>Я не магу расказаць пра мае любімыя пабы, таму што мяне цікавіць толькі піва, а не пабы з іх інтэр'ерам</u>", – гаворыць Эшбі. Сваім любімым гатункам піва ён лічыць "Fuller's London Pride".

У свае 60 гадоў Сцюарт выглядае даволі маладым. І гэта яшчэ адзін прыклад таго, што рэгулярнае ўжыванне добрага піва ідзе толькі на карысць.

ЧАРГОВАЯ ПРАВАКАЦЫЯ ШАТЛАНДСКІХ ПІВАВАРАЎ

"Канец гісторыі" – піва, якое не забівае?

Месца пад куфаль піва

Вядомы шатландскі бровар "BrewDog" прыступіў да выпуску "самага забойнага піва на свеце". Піва моцнасцю ў 55% каштуе 500 фунтаў за бутэльку. Для новага гатунку пад назвай "The End of History" (Канец гісторыі) прыдумана вельмі эпатажная ўпакоўка.

Бутэлькі ўстаўляюць у пудзіла дробных жывёл (зайцоў, вавёрак і гарнастаеў). На ўсе папрокі "зялёных" кіраўніцтва бровара адказала, што жывёл ніхто не забівае спецыяльна, для ўпакоўкі выкарыстоўваюцца падабраныя на дарозе ахвяры ДТЗ.

Прадстаўнік арганізацыі "Alcohol Focus Scotland", якая змагаецца з празмерным спажываннем алкаголю, адзначыла, што "BrewDog" у чарговы раз прадэманстравала гатоўнасць пераступіць усе рамкі дзеля пагоні за выгадай. Светлае піва "The End of the History", як паведамляюць вытворцы, настойваецца на шатландскай крапіве і свежых ягадах ядлоўца. Усяго выраблена 12 бутэлек напою, аднак у продаж паступіць толькі 11. Так што спяшайцеся, бо пакуль будзеце збіраць грошы, і фунт падрасце ў цане, і піва скончыцца.



У адно рыла за 3 секунды!

На штогадовым піўным фэсце, што прайшоў у кітайскім горадзе Усу, "цвіком праграмы" стаў конкурс на самае хуткаснае выпіванне куфля піва з прызам у 14.700 даляраў. Пераможца гэтага спаборніцтва справіўся з куфлем піва за 3 секунды і стаў шчаслівым уладальнікам круглай сумы. Так што каб зарабіць – трэніруйце глоткі.



5 літраў "лячэбнай мікстуры"

Галандыя – краіна, якая заўсёды здзіўляе сваімі непрадказальнымі і правацыйнымі ўчынкамі.

Гэтым разам "вызначыліся" галандскія нарколагі. Так, у мястэчку Амерсфоорт спецыялісты мясцовай наркалагічнай клінікі лечаць пацыентаў ад цягі да моцнага алкаголю арыгінальным спосабам, "прапісваючы" ім выпіваць да 5 літраў піва ў дзень.

Пры гэтым, перапынак паміж прыёмамі пеннага напою павінен складаць не менш за 1 гадзіну. Кожнаму пацыенту ў дзень выдаецца 10 паўлітровых бляшанак піва задарма.

Нарколагі гэтай клінікі лічаць, што такая методыка лячэння прадухіляе запоі і палягчае зносіны з пацыентамі.

"Калі ў крыві нашых пацыентаў пастаянна цыркулюе невялікая колькасць алкаголю, у іх надыходзіць прасвятленне розуму, і ў нас з'яўляецца магчымасць працаваць з імі. Іх можна павесці ў душ, на агляд да ўрача, у нашу сталовую. І ўвогуле іх паводзіны паддаюцца кантролю", – так апісвае перавагі новага метаду галоўны ўрач клінікі Петэр Пуйік.

Калі пасля чарговага наведвання мясцовага "хадоркіна" вам не стала лепей, раім звярнуцца да галандскіх спецыялістаў. Яны ведаюць, чым дапамагчы пацыенту, што трапіў у лапы "зялёнага змія".

Фатальнае меню

Часам бывае так, што чалавек трапляе ў такія абставіны, якія бачыў толькі ў кіно. Неверагодная гісторыя, накшталт той, што апісваецца ў фільме Таранціна "Ад змяркання да світання", здарылася з адным маладым чалавекам, які вырашыў папіць піўка ў цюменскім бары "Перакрёсток".

Паводле матэрыялаў следства, між 52-гадовым дырэктарам і 25-гадовым наведнікам бара ўспыхнуў канфлікт, які прывёў да забойства. На судзе абвінавачаны сказаў, што малады чалавек вёў сябе некультурна. А сябры забітага ўпэўнівалі, што жонка дырэктара груба адказала яму на пытаньне, чаму піва дарагое. Суд прысудзіў дырэктара кавярні да 10 гадоў пазбаўлення волі і запатрабаваў з асуджанага на карысць бацькі загінуўшага маральную і матэрыяльную кампесацыю ў агульнай суме больш за 650 тысяч рублёў.

Насамрэч, малады чалавек, чытаючы меню, проста не заўважыў прыпіску: "лішнія пытанні могуць стаць прычынай прымянення фізічнай сілы". А сібірскія людзі – народ рэзкі і суровы.

Таму будзьце пільнымі, шаноўныя чытачы, гартаючы барнае меню.



[вакол піва]

Долю імпартнага піва збіраюцца скараціць

КУПЛЯЙЦЕ БЕЛАРУСКАЕ?

Долю імпартнага піва на ўнутраным рынку плануецца скараціць да 5% з цяперашніх амаль 30%. Пра гэта паведаміў старшыня канцэрна "Белдзяржхарчпрам" Іван Данчанка 10 жніўня на паседжанні прэзідыума Савета міністраў, на якім разглядаліся вынікі рэалізацыі праграмы развіцця піваварнай галіны на 2006-2010 гады.

"Задача на следующую пятилетку – освоение мощностей предприятий, рост экспорта и сокращение импорта до 5% от объема внутреннего рынка с теперешних 30%", – сказаў ён.

У якасці аднаго з варыянтаў паніжэння імпарту, канцэрн лічыць мэтазгодным увесці ліцэнзаванне імпарту піва з Украіны. Гэта дазволіць, па меркаванні Данчанкі, прыпыніць імпарт піва ўкраінскіх кампаній, якія не хочуць узяць на сябе цэнавыя абавязкі і працягваюць пастаўляць піва ў Беларусь па дэмпінгавых коштах.

"Піўная" вырашыла даведацца ў беларускіх імпарцёраў піва, як яны ставяцца да гэтага намеру Белдзяржхарчпраму.

"Государство постоянно пытается снизить долю импорта, и это нормальная и понимаемая мера. Мы как работали в правовом поле РБ, так и будем продолжать работать. Будем следить за ситуацией и решать проблемы по мере их поступления," – такі каментар мы атрымалі ад супрацоўніка кампаніі **"Оболонь"**. Нагадем, што доля піва "Оболонь" на беларускім рынку ў мінулым годзе складала 5%.

Прадстаўнік імпарцёра ўкраінскага піва "Перша приватна броварня" кампанія **"Арамис и К"** адрэагаваў на заяву наступным чынам:

"Наша компания никак не реагирует на данные заявления. Как я понимаю, агрессия Белгоспищепрома направлена исключительно на дешевое украинское пиво, поставщиком которого мы не являемся. Наше пиво стоит дороже белорусского. В нас конкурентов не видят," – паведаміла нашай газеце ў тэлефонным інтэрв'ю супрацоўніца "Арамис и К".

Як ставяцца да намеру Белдзяржхарчпраму айчынныя піваварныя, якія нібыта мусяць быць зацікаўленымі ў падобнай палітыцы, мы вырашылі даведацца ў прадстаўнікоў "Крыніцы" і "Лідскага піва".



Алег Дрозд, "Крыніца":

"Это, конечно, будет плюс"...

Алег Дрозд, намеснік генеральнага дырэктара па камерцыйнай дзейнасці ААТ "Крыніца" глядзіць на гэта з аптымізмам:

"Конечно, это дополнительный плюс. Есть определенная статистика по соседним странам, по европейским странам, где именно отечественные производители занимают 95% рынка. У нас же ситуация немножко другая. Доля импортного пива составляет более 30%, что негативно сказывается на производителях внутри страны. Это недопродажи, недополучение прибыли. Это, конечно, будет плюс."



Таццяна Бабурчык, "Лідскае піва":

"5% звучит очень амбициозно"...

Таццяна Бабурчык, начальнік аддзела маркетынгу ААТ "Лідскае піва" згодная са сваім калегай:

"В большинстве европейских стран пиво является национальным напитком, производимым внутри страны, а импорт присутствует в незначительных масштабах. На нашем рынке сложилась другая ситуация: импорт занимает около 26% рынка. Но эта ситуация будет меняться, т.к. сейчас мы наблюдаем активное развитие пивной отрасли в республике. Все белорусские предприятия расширяют мощности и совершенствуют свои технологические процессы, выпуская качественный продукт на рынок, поддерживая его активно интересными маркетинговыми решениями. Ассортимент продукции очень разнообразен и каждый потребитель может найти для себя сорта, под свой вкус. Снижение доли импортного пива до 5% звучит как очень амбициозная программа, но со своей стороны мы будем оказывать поддержку концерну в ее реализации."

Такім чынам, беларускія піваварны зноў могуць атрымаць фору ў канкурэнцыі з кампаніямі-імпарцёрамі за беларускага спажыўца.

"Дзінскі бровар" стаў ахвярай эмбарга

Напрыканцы жніўня "Дзвінскі бровар" выпусціў першую невялікую партыю новага гатунку піва "Пшанічнае", якое пазіцыянуецца як прэміяльнае, – і адразу сутыкнуўся з нечаканай праблемай. Пры пастаноўцы гатунку на паток узніклі сур'ёзныя цяжкасці з набыццём пшанічнага соладу, які дагэтуль пастаўляўся з Расіі. Як вядома, у сувязі са зніжэннем ураджайнасці з-за працяглай засухі і анамальна спякотнага лета Расія ўвяла эмбарга на экспарт пшаніцы. Цяпер віцебскія піваварны вымушаныя шукаць варыянты набыцця пшанічнага соладу ў пастаўшчыкоў з далёкага замежжа, што немінуча адаб'ецца на коштах гатовай прадукцыі.

"Сябар" і "Рэчыцапіва" церпяць страты

Беларускія прадпрыемствы групы Heineken скончылі першае паўгоддзе 2010 года са стратамі. Як паведаміў БелаПАН генеральны мэнэджэр Heineken у Беларусі Аляксей Чарняеў, гэта звязана з павелічэннем падаткавых выплат, і найперш акцызнага падатку, які быў павышаны 1 студзеня 2010 г.

Акрамя таго, да дадатковых выдаткаў прывяло і павышэнне цэнаў на газ і тарыфаў на электрычнасць. Як адзначыў А.Чарняеў, чаканы памер страт "Сябра" і "Рэчыцапіва" па выніках 2010 г. будзе параўнальным з велічынёй дадатковай падатковай нагрузкі.

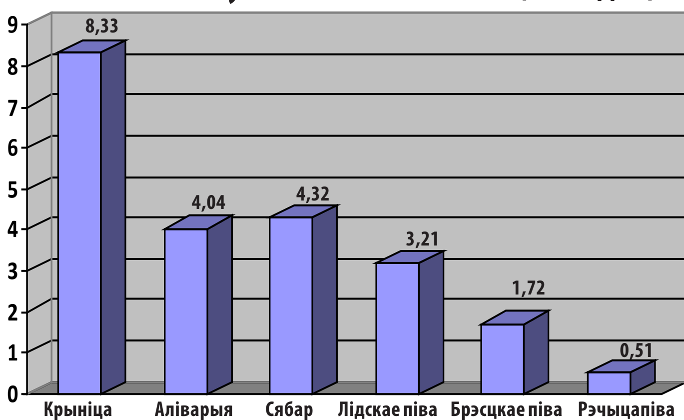
[меркаванне]



Ігар Корзун, *начальнік аддзела маркетынгу ААТ "Крыніца" (раней – дырэктар па маркетынгу піваваранай кампаніі "Сябар", стваральнік брэнду "Бобров")*

"Здесь вопрос ещё в том, как они собираются это делать. Можно замахнуться не на впереди стоящего, а позади стоящего. Не был бы этот замах слишком сильным, не коснулся бы он косвенно также отечественных производителей. Никто пока ещё не знает четкого механизма. А такие попытки были давно. И акцизы вводили для этого. В результате они коснулись всех. На сегодняшний момент мы имеем ограничения по сырью, чего не имеют все импортные производители. У нас, когда привозят пиво из России, ту же "Балтику" или другие дешевые сорта, они стоят на полках по цене почти что в ровень с нашими. Прежe чем вводить какие-то ограничения, нужно разобраться, почему их пиво будет конкурировать с нашим. Никакими серьёзными карательными мерами эту проблему не решишь. Нужно понять, почему импортное пиво с безумной логистикой, со входом в торговые сети стоит по цене вровень с нашим. Где перекос, в чем дело? Когда этот вопрос будет изучен достаточно хорошо, когда будут знать причины, тогда все решится в пользу местного пива, потому что его доставлять потребителям гораздо проще."

Выраб піва айчыннымі вытворцамі за студзень-ліпень 2010 г. у абсалютных лічбах (млн. дал)



Разам беларускія вытворцы вырабілі 22,13 млн. дал піва, спажыта за гэты перыяд 19,11 млн. дал. Атрымліваецца, што беларускія спажыўцы недапілі мінімум 3,02 млн. дал айчыннага піва. І гэта без уліку спажывання імпартнага піва!

"ЛІДСКАЕ ПІВА" нарашчвае магутнасці



Аўдрюс Мікшыс дэманструе пасланне да будучых піваваpаў

Напрыканцы жніўня ў прысутнасці гарадскіх уладаў, супрацоўнікаў кампаніі і журналістаў адбылася ўрачыстая цырымонія закладкі паслання патомкам у фундамент будоўлі новага брадзільнага комплекса. Новыя магутнасці на 30% павялічаць аб'ёмы вытворчасці лідскага піва і квасу.

"В июле 2010 года на лидском пивзаводе был достигнут исторический максимум – с линий предприятия в розничную сеть было отгружено 1,7 млн дал продукции, – адзначыў на ўрачыстаў цырымоніі генеральны дырэктар ААТ "Лідскае піва" **Аўдрюс Мікшыс**. – Напомню, что в самом начале нашей истории – 134 года назад – выпуск лидской пивоварни Пупко укладывался в две-три одноконные повозки в день".

На прадпрыемстве лічаць, што кліматычныя ўмовы ліпеня сталі важным, але далёка не адзіным вызначальным фактарам поспеху. Лідчане добра падрыхтаваліся да сезону па многіх напрамках. Так, запушчаныя новыя запатрабаваныя рынкам гатункі піва: "Портэр", "Лідскае Белае", тэхналагамі кампаніі аднаўлены ўнікальны гатунак піва Pilsner, які ўпершыню быў выпушчаны ў Беларусі 134 гады таму як піва "Пильзенское". Пашырэнне асартыментнай лінейкі сведчыць пра імкненне лідскіх піваваpаў задавальняць разнастайныя спажывецкія густы, не канцэнтруючыся толькі на масавых гатунках.

"Сёння лідская марка вядомая па ўсёй Беларусі, яе папулярнасць расце з кожным годам і па-за межамі краіны. Гэта стала магчымым дзякуючы намаганням многіх пакаленняў лідскіх піваваpаў. Мы разлічваем, што і вы прыкладзеце ўсе сілы для таго, каб слаўная гісторыя лідскага піўзавода станавілася паў-ней яскравымі падзеямі..." – такімі словамі скончаецца пасланне лідскіх піваваpаў да патомкаў.

Што ж, будзем спадзявацца, што патомкам для таго, каб прачытаць пасланне, не трэба будзе руйнаваць завод.

ПЫТАННІ ПІЎНОЙ ТАРЫ: КЕГ, БУТЭЛЬКА, БЛЯШАНКА, ПЛАСТЫК...

Скажы, з чаго ты п'еш, і я скажу, ХТО ТЫ

Месца пад куфаль піва

<u>Пасля публікацыі ў нашай газеце артыкула "З чаго мы п'ем?" (№3 (5), 2010), рэдакцыйны мэйл закішэў пытаннямі ад нашых чытачоў: "А з чаго лепш?"</u>

Напрыклад, з якой тары піва лепей ды якасней, у чым паміж імі розніца і якое піва браць менавіта зараз? Сярод беларускіх піваварaў, рэстаратараў, бармэнаў, людзей у чэргах, пад піўняком ці перад барнай стойкай няма празрыстага і адназначнага адказу. Таму газета "Піўная" як заўжды вырашыла прыйсці на дапамогу і разабрацца: якая тара найбольш аптымальная для спажыўца і чаму.

БУТЭЛЬКА

Піўная бутэлька старэйшая за сваіх канкурэнтаў, і звычайна ёй хутчэй аддаюць перавагу, калі купляюць піва. Бутэлька мае разнастайныя формы і памеры. Як правіла, яна мае тры колеры: празрысты, зялёны і карычневы. Карычневая бутэлька лепш за іншых захоўвае карысныя элементы піва ад святла



+ Плюсы
- Шмат мікраэлементаў і карысных бактэрый захоўваюцца толькі ў бутэльцы
- Саслужыць добрую службу пры самаабароне

– Мінусы
- З бутэлькай не прапускаюць на канцэртныя і спартыўныя мерапрыемствы
- Існуе верагоднасць пападання святла і тое, што корак можа быць негерметычным, з-за чаго піва хутка выдыхаецца
- Можа разбіцца пры транспарціроўцы дахаты

Вось той самы артыкул, што выклікаў інтарэс чытачоў да праблемы піўной тары. ▼

З чаго мы п'ем?

Паводле інфармацыі "Белдзяржхарчпраму" аб'ём вытворчасці піва ў ПЭТ-упакоўцы ў І квартале бягучага года склаў 5,9 млн дал, скарацiўшыся ў параўнанні з тым жа перыядам мінулага года на 3,1%. Доля гэтай тараўпакоўкі ў агульным аб'ёме выпуска піва ў краіне склалася на ўзроўні 80,1%.

Вытворчасць піва ў шкляной тары скарацілася на 14,7%, да 1,1 млн дал (яе доля ў агульным аб'ёме вытворчасці склала 15%). Разліў піва ў кегі ўзрос 6,6% – да 298,8 тыс. дал (4,1% у агульным аб'ёме вытворчасці); у алюміневыя бляшанкі – скарацiўся на 38,5%, да 60,3 тыс. дал (0,8% у агульным аб'ёме вытворчасці). Колькі было выпіта рабочымі піўзаводаў да разліву крыніцамі не паведамляецца.

80,1 % | 15 % | 4,1 % | 0,8 %

ПЭТ

Пластыкавую бутэльку вынайшлі не на савецкай прасторы, але толькі ў нас яна змагла прыжыцца. У Еўропе і Амерыцы піва ў ПЭТах не існуе.

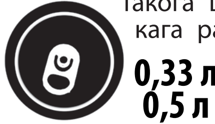


+ Плюсы
- Можна ўзяць адразу шмаат піва ў адной тары, пры гэтым эканомячы пару рублёў, калі браць столькі ж у бутэльках

– Мінусы
- Піва напрыканцы літровай бутэлькі мае далёка ўжо не той смак
- Пластык не лепшая тара для піва, бо ён узаемадзейнічае з півам, што адчувальна адбіваецца на яго якасці.

БЛЯШАНКА

У Беларусі бляшаначнае піва не атрымала такога шырокага распаўсюду як на Захадзе. Нельга сказаць, што гэта вельмі дрэнна, але бляшанка таксама мае некалькі плюсаў перад астатнімі канкурэнтамі.



+ Плюсы
- Не прапускае святло – галоўнага ворага піва
- Звычайна мае большы тэрмін захоўвання, чым бутэлечнае піва
- Нашмат хутчэй і мацней ахаладжваецца, даўжэй чым бутэлька застаецца халоднай
- Бяспечней у месцах правядзення вечарын

– Мінусы
- Хтосьці заўважае, што піва мае спецыфічны прысмак металу (гэта эмаль, якой апрацоўваецца унутраны бок алюмініевай бляшанкі)
- Працэсы фільтравання і пастэрызацыі, неабходныя для захоўвання піва ў бляшанцы, адмоўна ўплываюць на смак
- Не зусім зручна піць, а апошні глыткі зусім нязручна дапіваць

КЕГ

Напэўна, піва з кегу – найлепшае. Калі пры гэтым вытворца піва таксама найлепшы. Кег зроблены з нержавейнай сталі, сплаў якой у адрозненні ад бляшанкі не шкодзіць піву.



+ Плюсы
- Мае доўгі тэрмін захоўвання
- Мае самы свежы смак
- Эканомней. Сабекошт піва з кега атрымліваецца на 50% таннеЙ
- Застаецца такім самым (смак, тэмпература) да апошняй кроплі
- Калі робіш невялікія паці, зручней ставіць кегі.

– Мінусы
- Цяжка несці дахаты
- Дрэннае абсталяванне можа ўспеніць і перагазаваць піва
- Трэба мець спецыяльны агрэгат для ахалоджвання

УТЫЛІЗАЦЫЯ ПІЎНОЙ ТАРЫ

<u>Незалежна ад статусу і ладу жыцця беларусаў, а таксама колькасці выпітага алкаголю, дзесці падсвядома кожны жадае, каб даўжэй захоўвалася чысціня на планеце. Таму немалаважнае пытанне – перапрацоўка (recycling) тары, у якой мы спажываем піва.</u>

Пластык самы шкодны для прыроды, бо раскладаецца ў зямлі стагоддзямі, а некаторы ўвогуле не раскладаецца. Сметніцы для выкарыстанага пластыку збіраюць нязначную яго частку, пераважная большасць трапляе на агульныя звалкі. Таму, калі ўжо купляеш піва ў ПЭТ, нават ня гледзячы на ўзгаданыя мінусы, пасля ўжывання спрасуй бутэльку і ўкінь яе ў адпаведны кантэйнер.

Бляшанка з алюмінію таксама шкодная для прыроды, бо амаль не ржавее. Не забывай і яе спрасаваць пасля ўжывання.

Ш**кляная бутэлька** – рэч шматразвага выкарыстання. Раней бутэльку ад айчыннага піва можна было здаць. Зараз жа з-за піўнога імпарту сітуацыя змянілася. Так што ў горшым выпадку шкляны бой можна пераплавіць у новую бутэльку без дрэнных выкідаў у атмасферу.

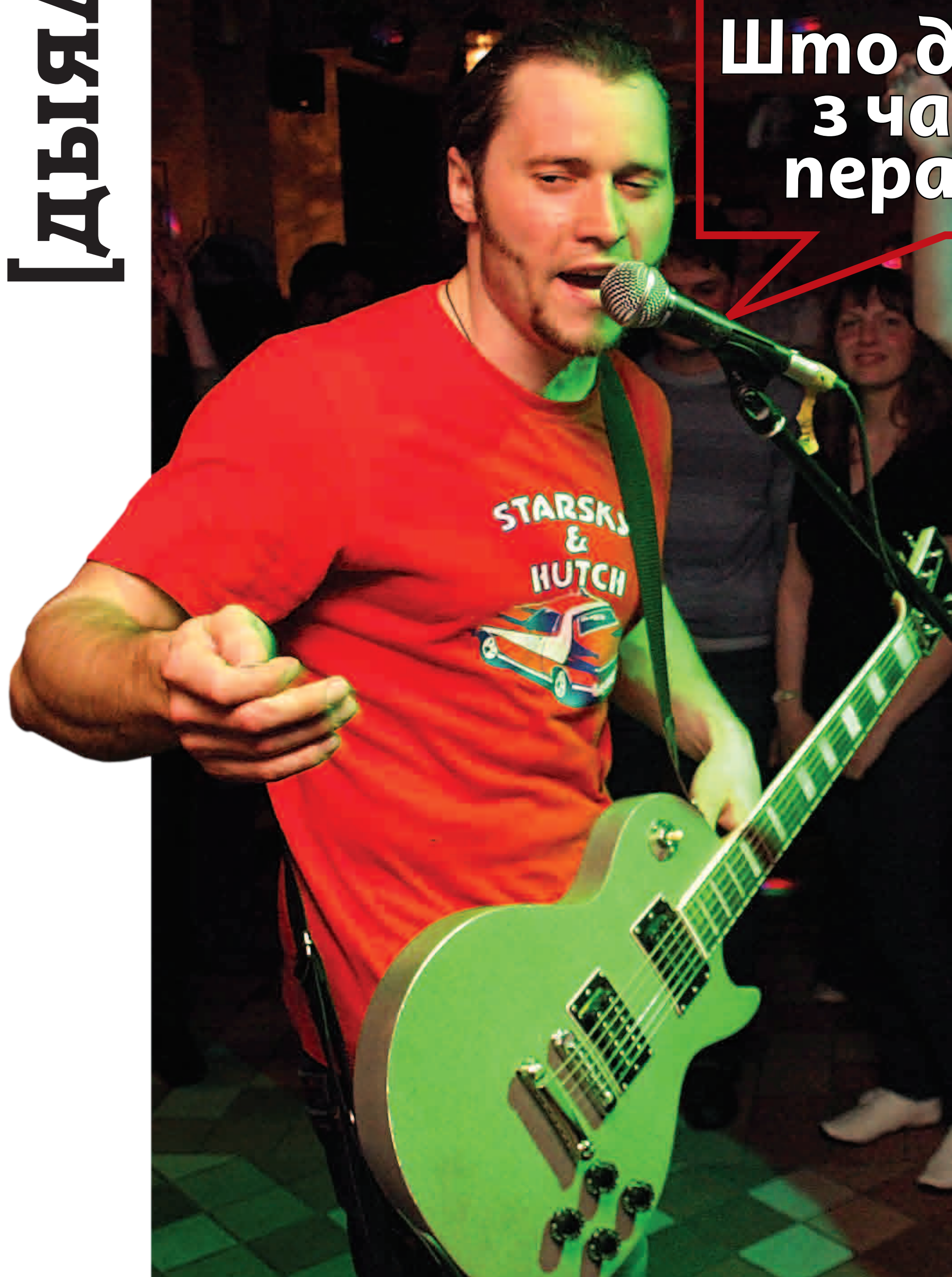
Кег таксама выкарыстоўваецца шматразова. Паводле тэхналогіі яго трэба замяняць раз у пяць гадоў, пасля чаго ён вяртаецца ў плавільны цэх. Аднак спажыванне піва з кегу мае адваротны бок: часта яго разліваюць у аднаразовыя стаканчыкі. А гэта зноў пластык.



[дыялогі]

“THE SILICON”

Што да піва, то ў мяне з часам колькасць перамагла якасць...



“The Silicon” – добры якасны мінскі гурт, са сваім паняццем да музыкі. Людзі, так бы мовіць, яшчэ са старых часоў. Яшчэ з канца 90-х яны гралі ў разнастайных, па-рознаму шумеўшых у той час гуртах. Напрыклад, Дзіма (гітарыст-вакаліст) граў на гітары ў гурце “Пульс Вокруг”, Ігар (бубны) граў у небезвядомым “Сонца Мао”, Косця (бас) у “IQ 48”.

– Вы ўсе граеце даўно, гралі ў розных гуртах, цалкам іншую музыку. Як гэта здарылася, што вы сабраліся зараз разам і пачалі граць вось такую музыку? Хваляў у нас няма, сонца мала…

Дзіма: Выпадкова здарылася. Ігар прыйшоў да мяне, жадаў граць музыку, рок-н-рол. Штосьці спрабавалі, спрабавалі. Я пачаў уцюхваць яму гурт “Сілікон”, таму што мы ж раней ужо гралі гэтым гуртом, з іншымі музыкамі.

– Я быў на пары вашых канцэртаў, вы трохі змяняеце праграму ў залежнасці ад канцэпцыі мерапрыемства. Распавядзіце пра ваш працэс стварэння музыкі. Як адрозніваеце, дзе які рыф ці песня пойдзе ў тую ці іншую праграму – канцэртную ці кабацкую?

Дзіма: Прыдумляеш песню. Глядзіш, якая яна атрымліваецца ў выніку. Некаторыя выходзяць занадта ў нашым стылі, якія будуць незразумелымі для большасці нашых слухачоў. Такія песні мы граем толькі на канцэртах. А ў кабак людзі прыходзяць піць піва, адпачываць. Таму там мы граем песні іншыя, напрыклад, вядомыя песні, якія перарабляем так, каб і нам было цікава, і гэтай публіцы цікава.

Косця: Усё вырашае колькасць песень. Калі песень шмат, тады ёсць з чаго выбіраць.

– У чым для вас розніца паміж граннем на канцэрце і граннем у кабаку?

Дзіма: Гэта абсалютна розныя рэчы. Гурт “Сілікон” вельмі сумуе без нармальных канцэртаў, дзе можна сапраўды адыграць добры канцэрт. Канцэрт для тых, хто ведае такую музыку. У нас сапраўды шмат тэм, якія будуць проста не зразумелымі звычайнаму абывацелю. Нядаўна мы запісалі альбом. На ім няма нейкіх кабацкіх рэчаў, усё зроблена менавіта ў стылі сёрф. Сёрф-рок, я б сказаў. Бо сёрф – паняцце такое досыць шырокае.

Розніца паміж канцэртам і кабаком у тым, што за канцэрт не атрымліваем грошай, а за кабак нам плацяць.

– Але што для вас галоўнае ў творчасці – зарабляць дробныя, ці каб музыку для душы граць?

Дзіма: Ясна, што ў першую чаргу, мы граем для сябе. Але калі гэта пачынае прыносіць дробязь, то гэта ўдвая прыемна.

Косця: Сёрф часам пракатвае ў кабаку. З гэтым можнаісці, людзі жадаюць гэта чуць, плацяць за гэта грошы, чаму б і не?

Дзіма: Насамрэч у кабаку складаней граць чым на канцэрце. Канцэрт граеш – людзі слухаюць, хтосьці танчыць, аддача прысутнічае ў любым выпадку. А ў кабаку будуць сядзець нейкія мужыкі, жэрці сялёдку з гарэлкай і ўвагі на цябе ўвогуле не звяртаюць. І на самой справе мы ў кабаку граем сваё. Большасць кабацкіх гуртоў граюць толькі каверы.

– Як ацэньваеце гэтую кабацкую індустрыю? Іх стаўленне да гуртоў, падыход, якасць выканання абавязкаў?

Дзіма: Ёсць пэўная колькасць гуртоў – дзесятак – якія курсіруюць па розных кабаках.

Косця: Стаўленне з боку ўласнікаў клубаў абсалютна нармальнае, проста хацелася б ім параіць, каб адносна апарату яны падыходзілі якасней. Бо пытанне, дзе прыемней граць паўстае з-за апарату таксама. Многія бары купляюць не занадта дарагія комбікі, бубны. У гэтым не вельмі добрае стаўленне.

Дзіма: Так, трэба везці свой апарат, бо далёка не кожны бар яго нават мае. На самой справе гранне ў кабаку – гэта як прыватнае прадпрыемства (смех). Шмат знакамітых гуртоў праходзяць праз кабакі. Ведаеш, калі існуе выбар, хадзіць на завод тры разы на тыдзень, ці граць тры разы на тыдзень, лепей я буду ў кабаку граць. Усё ж такі, як не круці, музыка – гэта мая ўлюбёная справа.

– З пазіцыі тых, хто грае ўжо за 10 гадоў, ведае, як рабіліся канцэрты ў тых абставінах, калі цікавых гуртоў было нашмат меней. Як ацэньваеце новых маладых музыкаў, якія з'явіліся за апошнія пару-тройку гадоў?

Дзіма: Ну, ня ведаю. У нас з “Сіліконам” быў такі перыяд, калі мы шмат канцэртавалі з разнастайнымі гуртамі. “Jolly Roger Cafe”, “Рэактар”, “Графіці”. Штосьці такое, ад чаго б я ўразіўся, на што хацелася б пайсці – не было.

Косця: Але з'яўляюцца маладыя гурты. Тыя ж “The Toobes”, “Yellow Brick Road”. Іншая справа, што яны не граюць часта, мы не трапляем часта на іх канцэрты.

Дзіма: Яны пайшлі па іншым шляху. Мы ўсе гралі прыкладна ў адных клубах, а яны зараз маюць шмат месца для выбару.

– Вам у кабаках хоць піва дармова па адным куфлі наліваюць?

Дзіма: Часамі здараецца.

– Якое? Беларускае, замежнае?

Дзіма: Замежнага ў ніх амаль што няма. Расійскае ў асноўным. З півам у нашай краіне наогул нейкі галяк.

– Піва якой краіны-вытворцы часцей за ўсе ўжываеце?

Дзіма: Ведаеш, з часам у мяне колькасць перамагла якасць. Таму часамі я куплю свежае беларускае піва. Якое-небудзь “Жыгулёўскае”.

– Ну, і якія планы на гэты год?

Дзіма: Па-першае, паспрабаваць утрымацца гэтым складам. Таму што апошні час у гурце стала трохі напружаней. Бо лета было, і ў нас досыць добрае канцэртнае лета атрымалася. У тыдзень 2 канцэрты – гэта стабільна. Басіст у нас змяніўся. Хочам дарабіць новую плыту. Яна амаль што зроблена, але чалавек, які ўзяўся за гэтую справу, аказаўся, як бы гэта сказаць, не вельмі дысцыплінаванай асобай і жадае, мякка кажучы, атрымаць у лыч. Але мы - хлопцы даволі выхаваныя, таму ўсё пытаемся вырашыць палюбоўна. Так што хутка будзе першы беларускі сёрферскі альбом.

Косця: І беларускае турнэ чакайце.

Гутарыў
Русел К. МАРОЎСКІ

РОК ПА ВАКАЦЫЯХ

11 верасня ў сталічным клубе “Рэактар” адбудзецца штогадовы фестываль “Рок па вакацыях”, які стаў ужо своеасаблівым сімвалам адкрыцця музычнага клубнага сезону пасля спякотнага лета.

Фестываль “Рок па вакацыях” упершыню быў праведзены ў Мінску 1 верасня 1993 году. Асноўнай ідэяй фэсту было спатканне школьнікаў і студэнтаў пасля мінулых канікул, а таксама выдатная падстава для музыкаў вядомых беларускіх рок-гуртоў нагадаць пра сябе і прадэманстраваць гатоўнасць да новага музычнага сезона. Фестываль меў поспех, і надалей праходзіў штогод у той сама час яшчэ тройчы. А адзін раз,. 1995 годзе, ён адбыўся нацэнтральнай плошчы ў Маладзечна.

Удзел у гэтым фэсце ў розныя часы бралі легендарныя на сёння гурты “Мроя”(сёння “Н.Р.М.”), “Уліс”, “Крама”, “Новае неба”, “Рублевая зона”, “Зартипо” і іншыя.

Аднак з 1996 году фестываль з розных прычын не праводзіўся і быў адроджаны толькі ў 2008 годзе. І вось 31 жніўня ў КЗ “Мінск” выступілі больш за дзясятак гуртоў: “Крама”, “Нейро дюбель”, “Тарпач”, “Куклы”, “Грунвальд”, “Фляус и Кляйн”, “Детидетей”, “Уліс”, “Кальмары”, “Шпіталь Ф”, “Тлуста луста”. Такім чынам, традыцыя правядзення “Року па вакацыях” была адноўленая.

У гэтым годзе ў фэсце ўдзельнічаюць гурты:

БЕЗ БИЛЕТА
НЕЙРО ДЮБЕЛЬ
КРАМА
DRUM ECSTASY
THE TOOBES
У НЕСКЛАДОВАЕ
ZM99

Кошт білетаў:
танцпол 45.000 – папярэдне, 50.000 – у дзень фестывалю;
столікі 60.000 – 1 паверх, 70.000 – 2 паверх.

Білеты прадаюцца:
– пераход ст.М “Плошча Якуба Коласа”
– каса пераходу каля ГУМа
– клуб “Рэактар”

Кантактныя тэлефоны:
8-029-6715865 (Velcom)
8-029-2544909 (МТС)

Месца пад куфаль піва

ДАХ-ЖАХ-XI

фестываль не не эксперыментальнага Мастацтва

<u>**Амаль што месяц, з пачатку ліпеня да пачатку жніўня, у мінскім Палацы Мастацтва праходзіў штогадовы фестываль "ДАХ-ЖАХ XI". Фестываль, дзе кожны ахвочы мог прадэманстраваць сваё мастацтва. У кагосьці там была толькі назва ад мастацтва, хтосьці добра граў музыку, ці паказаў відэа, ці маляваў, ці рассказваў.**</u>

<u>**Гаворка з адным з пастаянных арганізатараў фэсту Мітрычам (Зміцер Юркевіч) была цікавай, але непрацяглай. Ён досыць вядомы ў пэўных колах чалавек, адзін з першых людзей у Беларусі, хто пачаў рабіць DIY-самвыдат, і на рубяжы стагоддзяў стварыў зін "Left Hunder".**</u>

<u>– Распавядзі, Мітрыч, што такое "Дах"? Навошта ты яго робіш, які сэнс укладаеш?</u>

"Дах" – гэта быцам бы фестываль. Але фестываль незвычайны. Гэта не проста склад мастацкіх твораў, альбо кунсткамера музыкаў, перформераў усіх узростаў і стыляў. "Дах" уяўляе з сябе незвычайны мікс усяго, што толькі магчыма – і музыка, і фота, і жывапіс/графіка, і перформанс, і кіно, і паэтычныя выступы ў атачэнні інсталяцый, і скульптуры. Гэта дазваляе, акунуўшыся ў гэтую спрыяльную атмасферу, зрабіць нечаканы крок і падтрымаць яе нейкай дзеяй. Вось, магчыма чаму, мы можам лічыць фэст "эксперыментальным".

Дагэтуль нічога такога я не сустракаў. Мы хочам вырашыць, чаму ж усё-такі ў кожнага чалавека такая розная рэакцыя на мастацкія творы, чаму крытыкі маюць права тварыць прысуд над мастакамі паводле свайго адвольнага, ультра-кансерватыўнага і суб'ектыўнага меркавання, што выдаецца за аб'ектыўнасць.

<u>– Ты адзін з арганізатараў "Даху" ўжо шмат гадоў, ведаеш, мусіць, яго гісторыю. Што штурхае цябе працягваць яго рабіць?</u>

"Дах" як фэст з'явіўся на свет у далёкім ужо 2001 годзе, у берлінскім кунстхаўсе Тахелес (Tacheles), які стаўся яго калыскай. Там жа прайшлі яго дзіцячыя гады, пакуль ён не перакінуся у 2003г. у Мінск, які як можа падтрымлівае сувязі Тахелеса (і Берліна) з Беларуссю. Тахелес – гэта для беларусаў амаль адзіная кропка на зямным шары, дзе нас прымаюць як родных, не гледзячы на тое, як мы выглядаем і што ў нас у кішэнях. Першы "Дах" прайшоў у 2001 годзе. Гэта была выстава беларускіх мастакоў, якіх у свой час раскідала па свеце. Но вось што цікава, з 35 асоб, якія з'ехаліся з Англіі, Францыі, Германіі, з Беларусі толькі адзіны Алесь Родзін там затрымаўся, і які аднойчы сказаў, што Тахелес – гэта маё месца.



Зміцер Юркевіч шакуе берлінскіх бюргераў сваім чарговым дахазрывальным перформансам

У першых куратараў "Даху" (І.Тарановіча, І.Ермакова і Я.Шунэйкі) былі свае погляды на выставу. Напрыклад, І.Тарановіч адышоў ад спраў яшчэ пад час падрыхтоўкі "Даху-1". Калі ўбачыў, што канцэпцыя, у якую нахрапіста ўмяшаўся беларускі афіцыйны бок, набыла не зусім той выгляд, які ён жадаў прапанаваць гледачам-берлінцам. Каб справа не абрынулася, Ігар Ермакоў пераняў мадэрацыю і, таксама крыху жахаючыся ад залатых рам, якія вёз беларускі бок у месца, дзе залатыя рамы на дух не пераносяць, давяршыў справу. Кожны меў уласны погляд на тое, якім яно павінна быць. Консэнсусу не адбылося. І "Дах" паехаў. Набываючы самыя розныя аблічча: ад звычайнай мастацкай выставы, да музычнага фестывалю, пакуль не спалучыў усё разам. "Дах" – гэта само жыцце, і калі я з "Дахам" у ладах больш за 8 год, то мне цяжка ўявіць сабе без яго. Нават тады, калі ніхто не прыйдзе на дапамогу,і мы застанемся сам-насам, мы будзем цягнуць свой "Дах" за сабой.

ХУТКА НА ЭКРАНАХ

Бульба-хорар "МАСАКРА"


ФОТА: АЛЯКСЕЙ БІБІКАЎ

Неўзабаве з сутарэнняў "Беларусьфільма" выйдзе на шырокія экраны першы беларускі містычны фільм жахаў "Масакра" – містэрыя пра Беларусь XIX ст. Як кажа, стваральнік карціны рэжысёр **Андрэй Кудзіненка** *(на фота злева)*, <u>"бульба-хорар – гэта калі і смешна, і страшна"</u>. Прэм'ера фільма чакаецца ў кастрычніку-лістападзе 2010 г. Сачыце за рэкламай!

[тэст-драйв]

СУПРАЦОЎНІКІ РЭДАКЦЫІ ГАЗЕТЫ “ПІЎНАЯ” ВЫРАШЫЛІ САМІ ЗВАРЫЦЬ УЛАСНА

THE BEER MA

Сам Сабе



Што ні кажы, але нашы людзі любяць што-нішта рабіць сваімі рукамі: ну, напрыклад, гнаць самагонку, саліць агуркі ці квасіць капусту.

Не выключэнне тут і прага да варэння “свайго” піва.

У свеце жывуць мільёны аматараў-саматугаў, якія з фанатычнай адданасцю займаюцца прыгатаваннем “свайго” піва. І не дзіва: піва, зваранае ў хатніх умовах, дасць фору любому карпарацыйнаму піўному напою, бо не толькі мае больш насычаны і прыемны смак, але і цалкам захоўвае ўсю жывую мікрафлору, багатую на вітаміны і мікраэлементы, карыс-

ШТО ПАТРЭБНА “БІР-ДРАЙВЕРУ”



Першы крок. Для таго, каб замуціць хатні “гінэс”, вам спатрэбяцца наступныя рэчы, пералік якіх памяшчаецца на пальцах адной рукі:

1. **Вада**. І не дарма мы пачынаем з яе, бо ад вады залежыць смак і якасць пеннага прадукту. Таму рэкамендуецца браць чыстую фільтраваную ваду. У нашых умовах самы аптымальны варыянт браць бутэляваную, якую можна набыць у любой краме. Мы ўзялі 2 бутэлі па 5 л.
2. Уласна **мініпіваварня Beer Machine**. Менавіта яна дазволіць нам зварыць 10 л цудоўнага пеннага напою.
3. **Піўная сумесь Beer Mix**. Яна ўяўляе сабой ужо гатовы ахмелены соладавы экстракт. Увогуле існуе больш за 20 гатункаў разнастайнага піва ад светлага і лёгкага да цёмнага і моцнага. Для эксперыменту мы прыпыніліся на знаёмым “Чэшскім Пілзнеры” (паглядзім!). У пакеце Beer Mix недзе 1 кг сухога экстракту, якога акурат хапае на 10 л піва.
4. **Дрожджы**. Яны пастаўляюцца разам з піўной сумессю. Не забудзьцеся іх выкарыстаць, інакш замест піва вы атрымаеце соладавы кампот!
5. **Сіфонныя балончыкі** з вуглякіслым газам, 3 шт. у каробцы. Яны спатрэбяцца нам ужо на стадыі спажывання прыгатаванага піва.

Падрабязная справаздача

1. Зборка цудатворнага агрэгата

Піваварня пастаўляецца ў разабраным выглядзе, таму спачатку давядзецца згарнуць у кулак усе цвярозыя звіліны і самастойна яе сабраць.
Не гледзячы на першаснае ўражанне ад кучы дэталяў *(гл. схему справа)*, працэс зборкі Beer Machine аказаўся не складаней за працэс зборкі/разборкі аўтамата Калашнікава. Па першым разе трэба проста трымацца інструкцыі і парадаў, якія там даюцца. Галоўны момант – гэта карэктна апрануць гумавы герметызатар па перыметры двух частак корпуса, інакш ваш агрэгат проста пацячэ.
Каб праверыць на герметычнасць піваварні, трэба напоўніць Beer Machine вадой, шчыльна закрыць і пару разоў цісануць з пнеўматычнага сіфона да патрэбнага паказчыка манометра. Калі ўсё ў парадку – рушым далей. Калі не – разбіраем і паўтараем працэдуру зборкі згодна інструкцыі. Нам пашчасціла справіцца са зборкай агрэгату з першага разу за 15 хвілін.

2. Рыхтуем сусла – і працэс пайшоў

Далей-прасцей. Заліваем у Beer Machine 5 л вады пакаёвай тэмпературы, засыпаем пакет піўной сумесі Beer Mix, не бадзяжым, потым даліваем вады да рысы на корпусе, не забываем засыпаць дрожджы (!) і, не размешваючы (!), шчыльна (!) закрываем. Потым піваварню трэба паставіць у цёмнае месца з пакаёвай тэмпературай (18^0-23^0 С), дзе яно мусіць правесці 3-5 дзён. Уся гэтая аперацыя заняла ў нас яшчэ 15 хвілін.
Праблема, праўда, усё ж узнікла: трэба было знайсці ў хаце, дзе адбываўся тэст-драйв, сапраўды цёмнае і спакойнае месца. Месца усё ж такі знайшлі: у “барным” аддзяленні секцыі, дзе барам ужо даўно не пахла.
На трэці дзень з “бара” пачулася ціхае злавеснае шыпенне. Як супакоіла нас інструкцыя, працэс ідзе як мае быць: гэта дрожджы ўва ўсю пераварваюць соладавы цукар у жаданы алкаголь, выдзяляючы пры гэтым вуглякіслы газ, а клапан крышкі піваварні страўлівае лішні CO_2, нармалізуючы ціск унутры агрэгата, у якім паднялася ўжо канкрэтная пена.
Рызыкнуў прадэгуставаць гэтую брагу: смак быў саладкаваты з пэўным аддаленым падабенствам да якога-небудзь кампота.
Пачаўшы адцэжваць “чыста дзеля эксперыменту” кроплю-другую сусла, для нас адкрылася заканамернасць: ад саладкага смак будучага самапальнага “пілзнера” дрэйфуе да больш сухога, прычым у гэтым букеце хмелю ды соладу з’яўляецца гарчынка.

А яшчэ мініпіваварня Beer Machine – гэ лепшы падарун сябру!



3. Вызваляем халадзільнік

На шосты дзень нашага падарожжа да Храма Бахуса, мы заўважылі што, агрэгат перастаў шыпець, пена заўважна спала, а смак ужо згубіў саладкаваты прысмак. Чытаем інструкцыю: працэс браджэння скончыўся, трэба перааязджаць у больш халоднае месца, дзе цягам 5-7 дзён пры тэмпературы $+2^0$ – $+5^0$ піва павінна будзе саспя-

Е "ЖЫВОЕ" ПІВА. ПРАЦА РЭДАКЦЫІ АД ГЭТАГА НЕ ПАЦЯРПЕЛА...

ACHINE

Піввар!

для здароўя. ...ак выраб піва ў ...іх умовах досыць ...даны працэс, на... ...клад, хаця б у ...ўнанні з усім зна... ...м з дзяцінства са...магонаварэннем. Да таго ж паўстае пытанне інгрэдыентаў: дзе для гэтага ўзяць якасны піваварны ячмень і хмель. І далёка не ў кожнага хопіць ведаў, досведу і цярплівасці, каб правільна зварыць піва. Тут на дапамогу прыйшлі да нас вытворцы партатыўных мініпіваварняў, якія дазваляюць досыць хутка і якасна зварыць піва ў хатніх умовах з ужо гатовых высокаякасных інгрэдыентаў. Трэба, як кажуць, проста дадаць вады і пільна трымацца інструкцыі. З такім агрэгатам кожны можа адчуць сябе сапраўдным півакарам. Не абмінула і нас спакуса пабыць у скуры дзядзькі Хайнекена. Вывучыўшы рынак хатніх мініпіваварняў, якіх сёння гаць-гаці, мы пакінулі свой выбар на досыць сімпатычным агрэгаце з тэхнагенный назвай "Beer Machine" – плоду хмяльнога мазгавога штурму канадскіх вучоных-півазнаўцаў. Як сцвярджае рэклама, нібыта ўсё робіцца па тэхналогіі "заліў і забыў" – агрэгат сам поўнасцю кантралюе ўсе працэсы: ад браджэння да саспявання. Ад вас жа толькі патрабуецца не забухаць і своечасова пераставіць Beer Machine з цёплага месца ў халоднае. І вуаля – вось вам гатовы індыйскі светлы эль або карамельны імперскі портэр.

Не паверыўшы такому шчасцю, рэдакцыя газеты "Піўная" вырашыла правесці своеасаблівы тэст-драйв гэтай самай "бір-машыны", каб на ўласным досведзе перакканацца ў перавагах канадскай піўной тэхналогіі.

Месца пад куфаль піва

Як гэта працуе?

Вось так выглядаюць складныя часткі "бір-машыны" ў разабраным стане

Мініпіваварня Beer Machine – цалкам закрытая сістэма для прыгатавання піва, сканструяваная такім чынам, каб захоўваць CO_2, які ўтвараецца натуральным чынам у працэсе браджэння. Гэта скарачае перыяд саспявання натуральным чынам газаванага піва. Таму карэктная зборка і добрая герметызацыя вельмі важныя і з'яўляюцца залогам паспяховага выніку.

...пра 13 дзён півыварнага эксперыменту

...ваць. Па шчырасці, тое што ў нас ужо ...атрымалася, завецца маладым півам, і ...яго ў прынцыпе можна ўжываць: гра...дус ёсць. Аднак пераадольваючы спа...кусы, усё ж хацелася давесці эксперы...мент да канца.

...Неабходная жыццёвая прастора для нашага пітомца была вызвалена ў халадзільніку імгненна – габарыты піваварні акурат пад гэта і разлічаныя, каб утульна ў ім размясціцца. Пачаўся працэс саспявання.

Назіранні паказалі, што піва пачынае паступова святлець: дрожджы ад такога кайфу пачынаюць выпадаць у поўны асадак. Дэгустуючы час ад часу свой будучы "пілзнер", заўважна, што пенная шапка ў шклянцы пачынае раз ад разу станавіцца большай. Вытрымаўшы роўненька 7 дзён, пазначаных у інструкцыі, мы вырашылі абвесціць эксперымент завершаным і без лішніх цырымоній адразу ж прыступілі да дэгустацыі. На гэты момант шапка ў шклянцы была вышэйшай не больш за палец. То бок, можна было б і пачакаць дзень-другі, але не нам.

4. Доўгачаканы момант дэгустацыі

У працэсе дэгуставання стала больш зразумелым прызначэнне сіфонных балончыкаў: па меры спусташэння піваварні ў агрэгаце ўтвараецца вакуум, таму каб піва весела і йгрыста выцякала ў нашыя хціўыя шклянкі, трэба было яго падганяць, мяняючы балончык за балончыкам.

У выніку нашага тэст-драйву мы атрымалі піва светлае, трохі мутнае, шчыльнае і насычанае з прыемным хмяльным водарам. Да таго ж, прадукт аказаўся вельмі смачным і, галоўнае, з добрым градусам, што парадавала перш за ўсё. Што непрыемна ўразіла, дык гэта тое, што 10 літраў мы ўгаварылі цягам трох з паловай гадзін.

*Дарэчы:

Параўнанне з аўтаматам Калашнікава недарэмнае, бо пасля кожнага выкарыстання вам давядзецца праводзіць працэс частковай разборкі для мыцця дэталяў агрэгата. Потым вас чакае зборка – але ваш нарматыў хуткасці на гэты раз палепшыцца.

**Дарэчы:

У "бір-машыне" можна захоўваць піва свежым аж да 2 месяцаў. Гэта значыць, што можна смела планаваць свой алкагольны адпачынак: хочаш стаў піва да дня народзінаў, а хочаш хоць пад Новы год – сябры будуць рады. Аднак, што праўда, для рэальнага аматара піва выжлукціць 10 літраў можна і за пару-тройку дзён. Так што тэрміны захоўвання тут – чыстая абстракцыя.

ПЛЮСЫ І МІНУСЫ "БІР-ДРАЙВІНГУ"

ПЛЮС	МІНУС
1. Незвычайна простае і вельмі хуткае прыгатаванне хатняга "жывога" піва высокай якасці. 2. Вы самі ствараеце свой фірмовы смак піва: ад чэшскага пілзнера да канадскага чырвонага лагеру ці чорнага ірландскага стаўту. 3. Непараўнальнае задавальненне ад самога працэсу гатавання піва: амаль нічога не трэба рабіць!	1. 10 літраў – мала! Гэта адна бяседа з сябрамі. Каб выправіць гэтую хібу трэба мець дзве "бір-машыны". 2. Два тыдні – доўга! Пакуль дачакаешся, то сліной зойдзешся, альбо перадэгустуеш усё. Выхад той жа, але трэба скласці графік працы кожнага агрэгата. 3. Калі ты лайдак і табе лянота клапаціцца пра свайго піўнога "тамагочы", то можа нічога не атрымацца.

ЁСЦЬ АЛЬТЭРНАТЫВЫ

Як выглядае поўны цыкл прыгатавання піва ў хатніх умовах

Калі вы сапраўдны фанат усё рабіць сваімі рукамі і хочаце прайсці ўвесь працэс ад пачатку да канца, ёсць і традыцыйныя рэцэпты. Вось адзін з іх.

Нажаль, самае асноўнае для піва – солад і хмель – сёння не вельмі даступны. Аднак можна ўявіць, што ўдалося набыць якасны хмель. Будзем гатаваць солад.

3 кг ячменных зёрнаў засыпаць на процівень і заліць вадой. Праз 3 дні ячмень пачынае прарастаць. Яго падсушваюць і перамельваюць (грубая памолка) – гэта і ёсць солад.

У ёмкасць наліць 2 вядра халоднай вады, размяшаць у іх 0,5 вядра соладу і пакінуць на ноч. Зранку пераліць усё ў кацёл і 2 гадзіны варыць на павольным агні. Потым дадаць 6 шклянак хмелю і варыць яшчэ паўгадзіны.

Потым сусла прафільтраваць праз марлю і астудзіць. Пераліць у ёмкасць, дзе будзе адбывацца працэс браджэння, дадаць паўшклянкі патакі і паўшклянкі піўных дрожджай, закрыць крышкай з гідразатворам і пакінуць брадзіць.

Прыкладна праз тыдзень маладое піва разліць па бутэльках (можна дадаць туды цукровы сіроп), закаркаваць і пакінуць яшчэ на тыдзень пры пакаёвай тэмпературы. Потым пераставіць бутэлькі ў халадзільнік на 1-2 тыдні. Чым даўжэй яны будуць стаяць у холадзе, тым смачней будзе піва.

[бірыманія]

Клуб півападарожнікаў

Чамадан, вакзал, піўная!

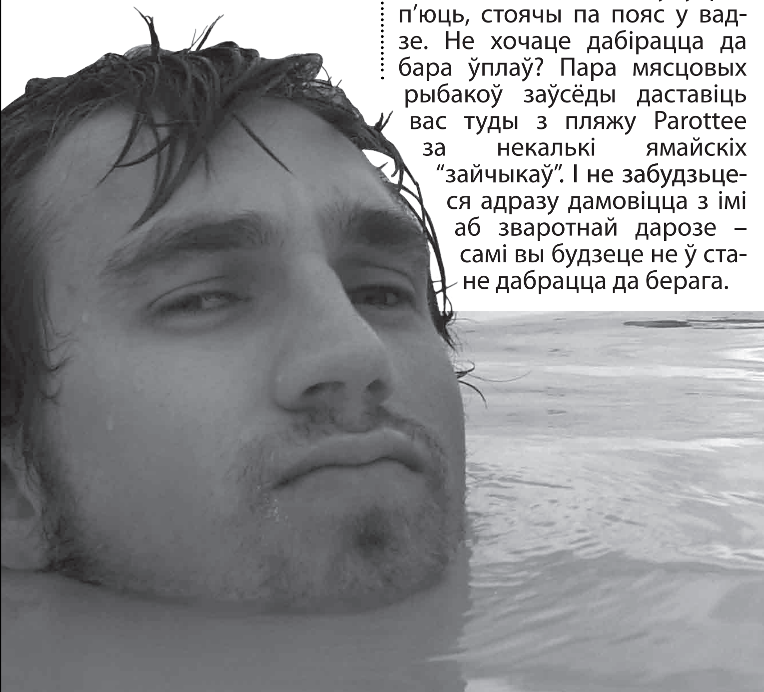
Дзе прыемна адпачыць у аксамітавы сезон?

Калі вы яшчэ не паспелі як след адпачыць гэтым летам, не трамазіце – у вас яшчэ ёсць шанец адцягнуцца на аксамітавы сезон. Газета "Піўная" працягвае рубрыку пра самыя дзіўныя бары Свету, дзе вы можаце з карысцю пабавіць час. У мінулы раз наша турпрапанова ўключала злачныя месцы ад марскіх глыбінь да льдоў Антарктыды. Сёння мы пашырым вашы веды па піўной геаграфіі Свету. Калі вы наведаеце хаця б адно з намі прапанаваных месцаў, вы не забудзеце іх ніколі.

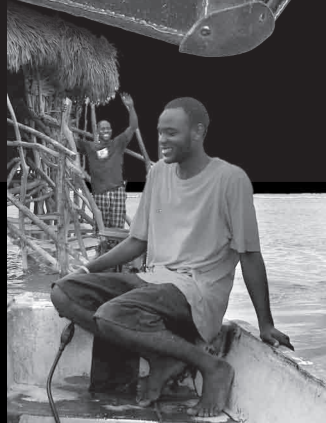
Па пояс ў вадзе

"Floyd's Pelican Bar", Ямайка

Калі ваш любімы гатунак піва называецца "Cannabia", а любімы спявак – Боб Марлі, абавязкова наведайце "Floyd's Pelican Bar", які знаходзіцца прыкладна ў мілі ад паўднёва-заходняга ўзбярэжжа Ямайкі. Здаецца, што вялізнае пальмавае лісце ды ствалы некалі зваліўшыхся ў акіян дрэў доўгі час блукалі па хвалях марской прасторы, а потым незнарок зачапіліся за сваі, што тырчалі з вады, і стварылі такім чынам "Pelican Bar". Частка яго наведнікаў, якім не хапіла месца ўнутры, п'юць, стоячы па пояс у вадзе. Не хочаце дабірацца да бара ўплаў? Пара мясцовых рыбакоў заўсёды даставіць вас туды з пляжу Parottee за некалькі ямайскіх "зайчыкаў". І не забудзьцеся адразу дамовіцца з імі аб зваротнай дарозе – самі вы будзеце не ў стане дабрацца да берага.

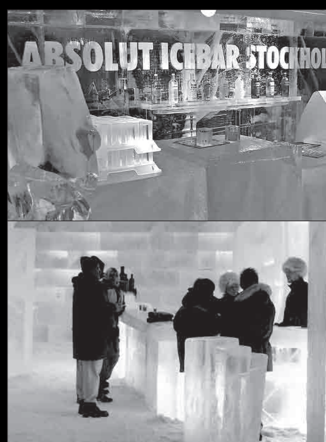






Прыплыўшы ў "Floyd's Pelican", паклапаціцеся, каб пасля адпачынку вас даставілі на "вялікую зямлю". Інакш рызыкуеце адпачываць тут вечна.





Трапіўшы ў "Absolut Icebar", адчуваеш сябе небаракам-Каем, якога заманілі ў палац Снежнай каралевы абяцанкамі добра ахаладжанага пеннага айс-біру.

У бары "Skeleton" мы не раім моцна напівацца: пасля перадозу пачынае мроіцца пачвара за кожным вуглом. Аж у туалет схадзіць стромка.



У "Lagoon Bar" рэалізавалася Запаветная мара любога савецкага кліента санаторыя: гэта спалучэнне працэдур з ужываннем.

Трапіць у гэты "Hobbit House" захацеў бы і сам Толкіен, дзе з задавальненнем бы кульнуў куфаль-другі "Эльфійскага моцнага"



Па шыю ў вадзе

"Lagoon Bar", Ісландыя

Калі вы хочаце сумясціць адпачынак з лячэннем, апранайце купальныя касцюмы ды хутчэй у Ісландыю, пакуль надакучлівы вулкан Эяф'ятлаёкюль зноў не прачнуўся ад спячкі. "Lagoon Bar" ў Ісландыі лічаць месцам, дзе можна пазбавіцца ад любых хвароб. Тут цяплом гарачых крыніц лечыць сама прырода. Вядома, каля прыродных спа лепей было б гандляваць свежавыціснутымі сокамі альбо ёгуртамі, але сярод гэтай ідыліі адкрылі бар. Пакуль вы рэлаксуеце, седзячы па горла ў малочна-сіняй гарачай вадзе, афіцыянткі, апранутыя ў бікіні, падносяць вам разнастайныя гатункі піва.

У ільдах

"Absolut Icebar", Швецыя

Начальнік не адпускае вас у адпачынак летам – не хвалюйцеся: ёсць магчымасць адпачыць пазней. Ледзяны бар у ледзяным гатэлі каля невялікай вёсцы Юкас'ярві ў паўночнай частцы Швецыі – установа сезонная, адкрытая толькі з сярэдзіны верасня да сярэдзіны красавіка. Вядома, па ўсім свеце рэгулярна ўзнікаюць усё новыя і новыя ледзяныя бары, аднак менавіта гэты быў першым. Кожны год на адным і тым жа месцы яго традыцыйна майструюць з велізарных ледзяных глыбаў, высечаных з ракі Турнэ. Нягледзячы на такія халодныя сцены, усярэдзіне ўвесь час падтрымліваецца тэмпература каля 23 градусаў. Вы нават і не заўважыце, што на двары восень ці вясна.

З "чужымі"

"Skeleton Bar", Швейцарыя

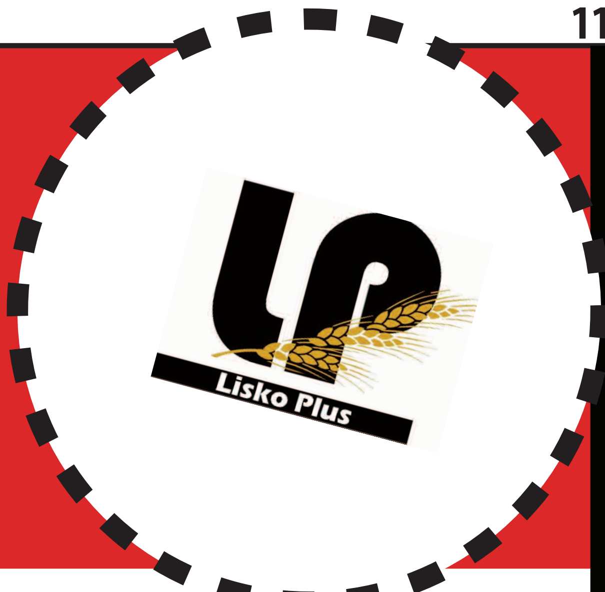
Тым, хто сумуе па часах, калі разам з сябрамі ноччу вы праглядалі на відэамагнітафоне чарговы фільм жахаў, вастрыце лыжы ў швейцарскі горад Грюер. Тут знаходзіцца бар, створаны майстрам фантастычнага рэалізму Гансам Рудзі Гігерам. Інтэр'ер бару, упрыгожаны рознымі скелетамі, хутка пагрузіць вас у жахлівую атмасферу фільма "Чужы". Дарэчы Гігер атрымаў "Оскар" за лепшыя візуальныя эфекты да гэтага фільму. Так што прыемнага вам прагляду меню на борце касмічнага буксіра "Настрома".

З хобітамі

"Hobbit House Bar", Філіпіны

Аматарам "Уладара пярсцёнкаў" ды іншым хобітам і оркам раім наведаць "Hobbit House Bar", што знаходзіцца ў сталіцы Філіпінаў горадзе Маніла. Ад уваходных дзвярэй да барнай стойкі пра вас паклапоцяцца заўсёды мілыя, вясёлыя і ўсмешлівыя афіцыянты-карлікі. Пасля сваёй працы яны будуць рады сфоткацца з вамі для вашага падарожнага фотаальбому. У склад меню гэтага бару ўваходзіць сто розных гатункаў піва з усяго свету. Вось дзе ёсць магчымасць паспрабаваць новы гатунак бельгійскага ламбіку альбо ірландскага стаўту.





BUDWEISER

История легенды чешского пивоварения или откуда пошло пиво "Будвайзер Будвар"

Чехия славится во всем мире своим пивом и традициями его производства и пития. Кто же, впервые (а тем более первый раз) попав в эту страну, не удержится от глотка свежего чешского разливняка! Одним из наиболее известных в мире среди чешских пивных брэндов является "Budweiser Budvar" ("Будвайзер Будвар").

История рождения пива "Budweiser Budvar" начинается с 1265 года, когда был основан город Budweis (Будвайз), сейчас Ческе Будеёвице, который расположен в самом сердце Южной Чехии и является известным центром чешского пивоварения. Согласно древней легенде его основал король Пржемысл Отакар II и в числе привилегий, дарованных монархом городу, значилось и право варить пиво. Поначалу этим занимались обычные граждане, а первое принадлежащее городу предприятие появилось в Будеёвице уже в конце XV века.
Упоминание о пиве "Budweiser" ("Будвайзер") прослеживается с 1531 года, когда оно в первый раз очутилось на столе короля Фридриха I. Предание гласит, что немецкоязычный монарх коряво говорил по-чешски, и когда ему поднесли свежий бокал "Будеёвицкого Будвара", он в восхищении переспросил: "Bud.., was?". Так и повелось с тех пор при дворе.

История нынешнего будеёвицкого пивоваренного завода "Budweiser Budvar" продолжается в 1895 году, когда он был основан как "Чешский акционерный пивоваренный завод", продолживший традицию варения пива, в те времена уже получившего широкую известность по всей тогдашней Габсбургской монархии. Потребление напитка постоянно возрастало – что говорить, Австро–Венгрия была лоскутной державой, и в ней кроме чехов, австрийцев да венгров, жила еще куча разных народов – и завод требовал увеличения мощностей и площадей. Совсем скоро пиво продавалось по всей империи и экспортировалось во многие страны Европы. Уже к 1913 г. пивоварня была известна не только в Европе, но и по всему миру.
Исключительность местоположения завода в Будеёвицах позволяет использовать лучшее натуральное чешское сырье: моравский ячмень, произведенный по специальному рецепту, высококачественный жатецкий хмель, фирменные дрожжи, а также артезианскую воду, добываемую из собственных артезианских скважин глубиной более 300 метров! Это для мира, стоящего на пороге Первой мировой войны, было настоящим чудом.
"Будеёвицкий Будвар, – говорится в предвоенной рекламе этого пива, – варится по классической технологии, это пиво отличает самый продолжительный процесс созревания в сравнении с большинством других марок пива, производящихся в мире. Несмотря на низкое содержание углеводов, пиво имеет высокую антиоксидантную способность, так как в нем содержатся дубильные вещества солода. Этому способствует специальный дрожжевой грибок, препятствующий окислительным процессам и возникновению нежелательных окислительных продуктов."
В 1930 году, когда Чехословакия была уже независимой страной, была зарегистрирована торговая марка "Budvar", которая стала в скором времени синонимом высокого качества чешского пива.
В 1967 году пивоваренная компания в Будеёвицах получила международную регистрацию на свое нынешнее название – Национальное предприятие "Будвайзер Будвар". Это предприятие действительно национальное – любое из названий (Budweiser Budvar, Budweiser, Budvar и Budejovicky Budvar) на этикетках выполняется красным, голубым и белым — цветами флага Чехии. Такая окраска подтверждает, что это пиво сварено именно в городе Ческе Будеёвице в соответствии с древними традициями и по высоким стандартам качества.
Очень быстро "Budweiser" добился невероятных успехов по показателям экспорта. Пиво "Budweiser" сегодня составляет 31% экспорта всего чешского пива и занимает 1-е место среди чешских производителей по экспорту. Данное пиво экспортируется более чем в 50 стран мира. Поэтому по праву сказать, что это самое известное чешское пиво в мире.
За последние три года компания удостоилась шести медалей международного конкурса "Международная премия в сфере качества" ("World Quality Selections"), на котором тестируется качество продукции. Еще одна серьезная победа на международной арене — первое место, занятое на конкурсе "Всемирный кубок пива" ("World Beer Cup") в Эдинбурге (Шотландия), а также награда "Пиво 20-го столетия" ("Beer of the 20th century").
В настоящее время завод "Budvar" является одним из крупнейших в Чехии. Традиции пивоварения в "Budweiser Budvar" передаются из поколения в поколение уже несколько столетий, чему не помешали даже кровопролитные мировые войны.
Немаловажно и то, что на сегодняшний день, в век господства транснациональных корпораций, "Budweiser Budvar" – единственная оставшаяся в Чехии крупная пивоварня, в которой отсутствует иностранный капитал. Это – истинно чешское пиво!



Успех чешского пива в его традициях. Издавна повелось, что всякому нерадивому пивовару все его "творчество" заливалось прямо в глотку. После такой экзекуции выживший не мог сварить какого-нибудь "Жигуля"...

Еще бацька чешского короля Пржемысла Отакара II уже в XII веке просек фишку: вместо того, чтобы гонять подданных "за распивание", нужно поощрять пивоварение и культурное употребление пенного напитка по всему королевству.

УВАГА: амерыканскі самазванец?





◄ Злева: Гэтак выглядае арыгінальны чэшскі "Будвайзер".

Справа ► Тыповы хамаваты "янкі".

Не сакрэт, што за акіянам таксама існуе піва, якое носіць ідэнтычную назву – "Budweiser", што часцяком уводзіць у зман айчынных аматараў добрага піва. Што гэта: выпакавае супадзенне ці наўмысная падробка?

А гісторыя пачыналася з таго, што нямецкі капітан Адольф Буш (Adolfus Busch – не блытаць з Адольфам Гітлерам і Джорджам Бушам!) дзёрнуў у Амерыку, дзе разам са сваім сабутэльнікам Эбернхардам Анхойзерам (Ebernhard Anheuser) вырашыў аддацца ўлюбёнаму занятку – і яны заснавалі піваварню "Anheuser-Busch".
Справы ў будучай транснацыянальнай піўной карпарацыі напачатку не ладзіліся: піва атрымлівалася поўны адстой. І тады кемлівы Адольф Буш вырашыў зганяць у вядомыя тады Чэске Будзеёвіцэ, каб раздабыць сакрэт тамтэйшага піва. Ён вярнуўся шчаслівы. Аднак ён не падазраваў, што манах, якога ён доўга катаваў сваёй выдахлай праксілай мачой, выдаў не ўсе інгрэдыенты сакрэту сапраўднага "Будвайзера"...
Мінулі гады. Надышлі 30-я, маладая Чэхаславацкая дэмакратыя давала план па зборы хмелю і намалоту ячменю. У тыя шчаслівыя гады быў афіцыйна зарэгістраваны чэшскі брэнд "Budweiser". Аднак піўным варацілам з "Anheuser-Busch" гэта было нібы "кірыешка" ў горле. Яны падалі ў суд за права выкарыстання брэнду "Budweiser", які доўжыўся доўгія 62 гады. Толькі ў 2002 годзе, праз усе перашкоды і дзякуючы сімпатыі міжнароднай супольнасці, сапраўднае чэшскае піва здолела вярнуцца на паўночнаамерыканскі рынак. (Праўда, у ЗША і Канадзе яно дасюль прадаецца пад назвай Czechvar) Калі ж параўнаць смак гэтых двух "Будвайзераў", то вы пераканаецеся, што розніца паміж імі такая ж далёкая – як паміж Прагай і Вашынгтонам.

[мінуўшчына]

Гісторыя старажытнага п'янства і разгільдзяйства



(Працяг. Пачатак у №1(3) – 4(6) за 2010 г.)

ДА ЗДРАВСТВУЕТ СОВЕТСКОЕ ПИВО, САМОЕ СОВЕТСКОЕ ПИВО В МИРЕ!

Індустрыялізацыя, калектывізацыя, Вялікая перамога, Гагарын... Як жа гэта ўсё магло абысціся без куфля свежага напаўразбадзяжанага "жыгуля"?

Зараз вострыя на язык любяць казаць, што ў СССР існавала толькі два гатункі піва: "Піва ёсць" і "Піва няма". Аднак такое сцверджанне, пачутае некім на хвалях "Голаса Амерыкі", мякка кажучы, не адпавядае рэчаіснасці. За часы будаўніцтва камунізму Краіна Саветаў не толькі разграміла фашызм, асвоіла цаліну і паляцела ў космас, але і поўнымі тэмпамі развівала піўную прамысловасць. Сапраўды, што гэта за камунізм без піва...



Гэты чырвонаармеец ужо забыўся, што такое смак свежага імперскага портэра, які ён піў, калі быў простым пуцілаўскім рабочым.

Адлік гісторыі савецкага піваварства пачынаецца далёка не з перамогі Кастрычніцкай рэвалюцыі, як можа нехта падумаць у хмяльным угары. Ці пілі піва суровыя чырвонаармецы ў будзёнаўках дакладных звестак няма, як не вядома і тое, ці працавалі піўзаводы падчас жорсткіх разборак паміж рознакаляровымі бакамі грамадзянскага канфлікту.

Але дакладна высветлены той факт, што піва перамогшаму ў грамадзянскай вайне пралетарыяту вярнуў НЭП. З пачаткам НЭПа пачалі хутка адбудоўвацца прадпрыемствы харчовай прамысловасці, і ў тым ліку бровары, многія з якіх здаваліся ў арэнду прадпрымальным грамадзянам. Менавіта тады рабочы і селянін зноў узгадалі напаўзабыты смак піва. У той час папулярнымі былі гатункі, што сыходзілі каранямі ў спакойныя старарэжымныя часіны: "Венскае", "Мюнхенскае", "Пільзенскае", радзей сустракаліся "Баварскае", "Экстра-Пільзен", "Кульмбахскае" – усе гэтыя назвы былі ў свой час дадзеныя па месцы з'яўлення гатункаў. Таксама існавалі ў асартыменце "Столовае", "Бок-Бір", "Мартаўскае", "Портэр". Карацей, грамадзяне маладой Рэспублікі Саветаў зноў атрымалі магчымасць спажываць буржуазныя нямецкія, чэшскія і англійскія брэнды.

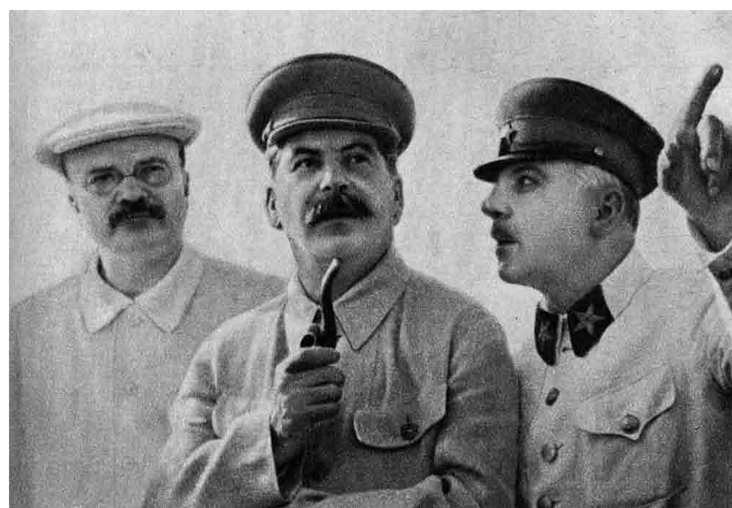


Аднак ужо напрыканцы 20-х, калі НЭП пачалі згортваць, і дзяржава сканцэнтравала ў сваіх руках кантроль над усёй народнай гаспадаркай, то не абмінула яна сваёй пільнай цвярозай увагай і піўную вытворчасць. Ужо 1 студзеня 1928 г. быў уведзены першы дзяржаўны стандарт для піва. Згодна яму, піва варылася 4-х гатункаў: "Светлае піва №1" (шчыльнасць 10,5%, моцнасць 2,9%), "Светлае піва №2" (11% на 2,9%), "Цёмнае піва" (12% на 3%) і "Чорнае піва" (13% на 1%). І калі першыя тры гатункі былі лёгкімі лагерамі (півам нізавога бражэння), то апошняе – фактычна хутчэй квасам! Таму цяжка пазайздросціць стаханаўцам, якія перавыканаўшы норму падымаюцца з забою, і ў буфеце іх сустракае такі слабаалкагольны асартымент. Пасля такога піва і ў забой лезці не хочацца. Ясная справа, што гэта не магло спрыяць паспяховаму выкананню планаў Пяцігодкі.

Радыкальныя змены ў піўной галіне адбыліся ў 1936 годзе, калі нарадзілася галоўная піўная легенда СССР. Згодна міфу, на адной сельскагаспадарчай выставе ў Маскве перамагло піва "Венскае" Жыгулёўскага заводу, і тагачасны шэф харчовай прамысловасці Анастас Мікаян быў вельмі незадаволены "буржуйскай" назвай напою. І, трэба разумець, у рэчышчы вядомага і нам "імпартазамяшчэння", прапанаваў перайменаваць гатунак у гонар броваравытворцы – то бок, у славутае "Жыгулёўскае". Вось як! Пашанцавала, што наркам не быў, відаць, заідэалагізаваны, а то лёгка б савецкія жыхары атрымалі за мест "Жыгулёўскага" якое-небудзь "Красназвёзднае", "Светлапутнае" ці "Трэцепяцілеткавае".

Так было з Мікаянам, ці неяк па-іншаму, але разам з "Венскім" да кучы былі саветызаваны і іншыя "замежнікі" – "Пільзенскае" стала "Рускім", "Мюнхенскае" – "Украінскім", "Экстра-Пільзен" – "Маскоўскім". Новыя назвы гатункам былі найхутчэй абраны ў гонар заводаў, што ўваходзілі ў Наркамхарчпрам СССР: "Ленінградскае" – у гонар 3-х піўзаводаў Ленінграду, "Маскоўскае" – піўзаводаў Масквы, "Жыгулёўскае" – Жыгулёўскага півакамбінату г. Куйбышава, "Рускае" – растоўскага заводу "Зара", "Украінскае" – у гонар заводаў г. Харкава "Новая Баварыя" і Адэсы.

Паралельна ішлі заўважныя змены і ў кіраўнічым апараце галіны. Так, у 1936 г. у структуры наркамату харчовай прамысловасці з'явілася Галоўнае ўпраўленне піваваранай і дрожджавай прамысловасці – ці прасцей "Глаўпіва". Адным з найбольш вядомых кіраўнікоў гэтага трэсту быў Аляксей Бадаеў (1943-51), прызначаны на гэты пост за схільнасць да празмернага ўжываньня алкаголю. Дарэчы імем гэтага палымянага бальшавіка і паплечніка Леніна яшчэ пры жыцці быў названы ў 1934 г. адзін з буйнешых піўзаводаў



"А вон там, Иосиф Виссарионович, открылся новый разливняк. Микоян говорит, что пиво там свежайшее" – "Скажите товарищу Микояну пусть занимает очередь!"

Масквы "Трыгор". Вось такая радаслоўная ў вядомага сёння расійскага піва "Бадаеўскае".
Піва ў Савецкім Саюзе хутка дасягнула такога ўзроўню прызнання і ўвагі, што займела сваю навукова-даследчую лабараторыю, поўная назва якой – Усесаюзная навукова-даследчая лабараторыя піваваранай і дрожджавай прамысловасці. Менавіта гэтая лабараторыя па распараджэнні Мікаяна распрацавала ўніверсальны рэцэпт піва, які б маглі выпускаць заводы па ўсёй краіне – не цяжка здагадацца, што гэтым універсальным гатункам стала "Жыгулёўскае". Пакольці ішла індустрыялізацыя, і ўся краіна жыла паскоранымі тэмпамі, тэрмін выспявання "Жыгулёўскага" быў усяго 21 дзень, у той час як іншыя гатункі патрабавалі як мінімум удвая больш часу.
З пачаткам Вялікай айчыннай не толькі "франтавыя сто грамаў" дапамагалі салдатам граміць ворага, але і піва ўнесла сваю пачэсную лепту. Так, 7 ліпеня 1941 г. пастанова ДКА "Аб супрацьтанкавых запальных бутэльках" абавязвала наркамат харчовай прамысловасці запраўляць "кактэлем Молатава" таксама і піўныя бутэлькі! Колькі "тыграў" і "пантэр" сталі ахвярамі менавіта жыгулёўскіх "яршоў" не падлічана, але ўнёсак піва ў агульную справу Перамогі выглядае бясспрэчным. У пасляваенны час дзяржава аддзячыла піву таксама – славуты скульптар, аўтар "Рабочага і калгасніцы" Вера Мухіна следам за стварэннем славутай "малянкоўскай" шклянкі (1943 г., канчатковы варыянт з 10 гранямі), стварыла не менш знакаміты савецкі піўны куфаль.
Перамога ў вайне таксама ўнесла свае карэктывы ў савецкую піўную вытворчасць: дзякуючы трафейнаму нямецкаму абсталяванню піва нізавога браджэння (лагер) стала асноўным спосабам вырабу піва ў Савецкім Саюзе.
У 1947 г. у СССР упершыню з'явіўся кронэн-корак. Дагэтуль савецкае піва каркавалася нятаннымі сапраўднымі пробкавымі коркамі. Доўгі час айчынныя кронэн-коркі былі не лакіраванымі, без малюнкаў і надпісаў. У 60-ых на корках пачалі з'яўляцца даты вытворчасці і назвы бровараў, а з 70-ых на іх пачалі змяшчаць малюнкі.
Піва таго часу прадаецца і транспартуецца ў шкляных бутэльках ёмістасцю 0,33, 0,5 і 0,8 літра, а таксама ў бочках, якія ў сваю чаргу былі металічнымі ці драўлянымі. Піўныя бочкі самі па сабе сталіся найкаларытнейшым вобразам эпохі, разам з іх даўжэзнымі чэргамі і вечным дэфіцытам тых самых "мухінскіх" куфляў – адназначна з сімвалаў савецкага дабрабыту часоў "застою".
Увогуле савецкая піўная культура, што сфармавалася за часы дыктатуры пралетарыяту і дасягнула свайго апагею ў сытыя і п'яныя часы "застою", мае вельмі шмат цікавых адметнасцяў і традыцый. Часам, рудыменты яе мы можам сустрэць і сёння, у эпоху стабільнасці і росквіту дзяржавы для народа.
Савецкая піўная – гэта прымітыўная ўстанова, у якой прадавалася піва з бочак для непасрэднага прыёму ўнутр найчасцей адразу ж на месцы набыцця. Будынкі піўных – славутыя "стекляшки" – складаліся з жалезнага каркасу абабітага ДВП і шкляных заседжаных мухамі вокнаў. Мелі такія шалманы накольки крамальныя, настолькі і аднастайныя назвы кшталту "Встреча", "Ветерок", "Мечта", "Чайка"... Каля такой установы абавязкова меліся стаячыя столікі з сальнічкай пасярэдзіне, якія былі ліпкімі і жудасна смярдзелі рыбай. Выбар апошняй быў невялікі – селядзец, кілька ці ў лепшым выпадку – мойва. Накoнт гэтак папулярных зараз прысмакаў "да піва" адзначым, што ні чыпсамі, ні фісташкамі пахрумкаць савецкі чалавек не мог, але мог пакаштаваць смажаны салёны гарох, ад спажывання якога не так наталяўся страўнік, як распрацоўваліся сківіцы.
Публіку каля столікаў можна было падзяліць на заўсёднікаў і выпадковых мінакоў. Першыя мелі пры сабе абавязкова бутэлечку гарэлкі, якая разлівалася на трох адразу ў ледзь адпітыя куфлі, і славутым "яршом" разыходзілася па страўніках. Далікатныя інтэлігенты сціпла стаялі па кутках і хутка выпівалі куфаль, баючыся нават крысом дакрануцца да ліпучага як смала стала. Агульная карціна дапаўнялася поўнай антысанітарыяй прылеглай тэрыторыі і самога памяшкання, бо прыбіральні каля піўнух звычайна адсутнічалі, і спажыўцы "жыгулей" рэгулярна наведвалі нейкі "закуток" – двор ці кусты, што служылі імправізаваным клазетам.
Калі столікі былі ў сярэдзіне самой піўной, то ў інтэр'еры мелася яшчэ некалькі каларытных дэталяў якія нельга не ўзгадаць – найперш, гэта шматкі ліпкай ленты на якіх віселі пакутныя жывёлкі з крылцамі, ласыя да халяўнага піўка. Сучасныя кандыцыянеры замянялі вентылятары пад столяй, якія рухаліся ледзь-ледзь і не столькі асвяжалі паветра, колькі разганялі ўсё тых жа мухаў і раўнамерна размяркоўвалі смурод па ўсім аб'ёме памяшкання. Ну, і нарэшце музычнае афармленне – то бок, поўная яго адсутнасць, бо кволыя гукі радыё патаналі ў дзыньканьні шкла і гоманe захмялелай публікі.
У савецкія часы піўныя адыгрывалі значную ролю ў жыцці простых працоўных і рабочай інтэлігенцыі, выконваючы ролю своеасаблівых клубаў, месцаў баўлення часу, а таксама месцаў дзелавых перамоў кшталту пазыкі "трёшки до получки". Цікавай рысай такіх установаў была поўная адсутнасць жанчын, што дадткова стварала атмасферу сяброўства і разняволенасці.
Асобная гутарка пра прафесію прадаўца піва. Занятак гэты называўся "*стаяць на кране*" і лічыўся даволі "блатным" і "грашовым". У тыя часы, калі тырылася ўсё што магло стырыцца, піва разводзілася вадой ледзь не адкрыта. Прычым у некалькі этапаў – на самім бровары, пазней кіроўцам, які вёз бочку да месца гандлю, а пасля і самой прадавачкай. Неразбадзяжанага разліўнога піва проста не існавала. Але попыту гэта не шкодзіла, і чэргі па пенны прадукт не знікалі ні ўлетку, ні ўзімку.
Аднак увесь гэты свет амаль не рухнуў у часы разгулу "сухога закону", які пачаў сваё шэсце па савецкай краіне нага-ў-ногу з абвешчанай палітыкай "перабудовы" і "галоснасці". Піва ператварылася ў дэфіцыт. Завоз піва на магазін з'яўлялася падзеяй раённага масштабу. Славутыя піўныя куфлі з піўнух канчаткова зніклі, іх замянілі звычайнымі паўлітровымі слоікамі з абавязкова адбітым краем (такія не прымаюць). У якасці прымальнай тары для разліўнога піва шырока выкарыстоўваўся і поліэтыленавы пакет – рэч шматразовага выкарыстання. Культура спажывання піва, узровень якой быў не на ўзроўні і раней, у гэты перыяд прымітывізавалася канчаткова.
Праз некаторы час непапулярны ў народзе "сухі закон" быў нарэшце скасаваны, а неўзабаве адышоў у нябыт і самы прагрэсіўны на Зямлі савецкі лад. Пачыналася новая эпоха, эпоха Белавежскай пушчы і незалежнасці, эпоха лібералізацыі і крымінальных разборак, эпоха ПЭТаў і бляшанак... Аднак "Жыгулёўскае", "Ячменны голас" ды іншыя славутыя гатункі перажылі тую эпоху і сёння частуюць сваіх аматараў півам з прысмакам настальгіі.

Месца пад куфаль піва



Рабочыя Мінскага трактарнага заводу пасля змены абмяркоўваюць міжнароднае становішча вакол Кампучыі. Хлопцы трымаюць у руках славутыя мухінскія куфлі – сімвал дабрабыту рабочага класу часоў позняга "застою".



**Злева: Піўная бутэлька з "кактэйлем Молатава" – простая але эфектыўная зброя.
Справа: Баец рыхтуецца кінуць бутэльку са смертаносным "яршом" у фашысцкі танк.**

ПІЎНАЯ КУЛІНАРЫЯ

Акрошка "Па-стаханаўску"



У 30-я гады XX ст. працоўны энтузіязм у Савецкім Саюзе сягаў да небывалых вышыняў. У 1935 годзе малады шахцёр А.Стаханаў выдаў на-гара за адну змену аж 108 тон вугля, перавыканаўшы сутачную норму ў 14 разоў. Сваім працоўным подзвігам шахцёр натхніў цэлую краіну шукаць новых шляхоў да інтэнсіфікацыі сацыялістычнай працы.

Так, ужо ў 1936 годзе наркам харчовай прамысловасці А.Мікаян прыняў аж два эпахальных рашэнні: распарадзіўся выпускаць піва "Жыгулёўскае" ў масштабах усёй краіны і адобрыў выпуск славутай варанай каўбасы "Доктарская". Гэтыя рэвалюцыйныя падзеі знайшлі сваё адлюстраванне і на гастранамічным баку побыту савецкіх людзей: замест традыцыйных кефіра і кваса ў акрошку пралетарыят стаў дадаваць піва.

Інгрэдыенты:
Агурок, 1 шт.
Радзіска, 3 шт.
Цыбуля зялёная, 2 парасткі
Яйка, 1 шт.
Бульба, 1 шт.
Каўбаса "Доктарская", 200 г
Піва "Жыгулёўскае", 0,5 л
Маянэз, соль – па густу

Яйка і бульбіну адварыць, астудзіць. Агурок, радзіску і цыбулю дробна нарэзаць. Каўбасу, яйка і бульбіну парэзаць кубікамі. Усё змяшаць і заліць півам. Па густу дадаць соль і маянэз.

[кубак піва]

НАШЫ НОРАВЫ

Oktoberfest па-беларуску



Знакамітае піўное свята “Актобэрфэст” упершыню адбылося 12 кастрычніка 1810 года ў гонар вяселля кронпрынца Людвіга (у будучыні кароль Людвіг I) і прынцэсы Тэрэзы Саксонскай-Хільдбургхаўзскай (яе імем названы луг, дзе праходзіць свята). У гонар вяселля 17 кастрычніка таксама быў дадзены баль. Таму ў розных крыніцах дата першага “Актобэрфэста” розная (12 і 17 кастрычніка).

У 1813 годзе свята не было, з-за Напалеонаўскіх войнаў: французы любяць віно і жаб, а не піва і каўбаскі.

У 1819 годдзе арганізацыя і кіраванне святам былі аддадзены ў рукі гарадской рады Мюнхена. Было вырашана, што “Актобэрфэст” будзе праводзіцца кожны год.

У 1872 году свята было перанесенае на канец верасня–пачатак кастрычніка, бо тым часам надвор'е ў Мюнхене больш камфортнае, чым у сярэдзіне кастрычніка. Аднак апошняя нядзеля свята павінна быць у кастрычніку. Гэта традыцыя захавалася і да нашых дзён.

У 1901 годзе на святе была выстаўлена на агляд цэлая бедуінская вёска разам з жыхарамі. Гэта была сапраўдная сенсацыя, бо не было ані кіно, ані тэлебачання – замест каб пасылаць фатографа з камерай у Афрыку працей было прывезці бедуінаў у Баварыю.

У 1910 году “Актобэрфэст” адсвяткаваў стагоддзе. З гэ-

4-5 верасня ў спартыўным комплексе "Лагойск" адбудзецца штогадовы фестываль "Кубак піва". У мерапрыемстве прымуць удзел 11 піўных брэндаў, сярод якіх "Крыніца", "Балтика", "Аліварыя", "Лідскае піва", "Бобров", "Beaver", піваварні "Градский паб" і "Ракаўскі бровар", а таксама "Paulaner" (Германія), "Перша приватна броварня" (Украіна) і "Švyturys" (Літва).

Чым будзе адрозніваца гэты "Кубак піва" ад папярэдніх, распавёў у інтэрв'ю нашай газеце яго арганізатар **Сяргей Ждановіч**.

"Первые "Кубкі піва" были пробой пера. В этом году фестиваль будет отличаться масштабом, качеством программы, сервисом. Сейчас существует оргкомитет, в который входят абсолютно все участники. То есть, сейчас совершенно другой подход, потому что все уже знают формат, все уже знают плюсы и минусы предыдущих мероприятий. Самое лучшее мы взяли, худшее убрали.

На самом деле задача – провести и оформить данное мероприятие в формате "Октоберфест". Мы хотим преподнести этот фестиваль как праздник культуры пития пива. Преподнести этот напиток правильно. Просто посидеть в компании, расслабиться, но ни в коем случае не упиваться и не напиваться. Мы хотим, чтобы посетители ощутили эффект праздника.

Будут сюрпризы, приятные и неожиданные. Я предложил бы лучше прийти и посмотреть, потому что сюрпризы будут точно. Будет интересно. Мы постарались скомпановать программу таким образом, чтобы все возрастные категории были охвачены. И молодёжь, и люди постарше."

Як жа рыхтуюцца да ўдзелу ў фэсце беларускія півавытворцы? "Крыніца", напрыклад, падрыхтавала для сваіх аматараў сюрпрыз. Чаго чакаюць ад фэста прадстаўнікі гэтага прадпрыемства, мы даведаліся ад начальніка аддзела маркетынгу **Ігара Корзуна** і намесніка генеральнага дырэктара па камерцыйнай дзейнасці **Алега Дразда**.

"Как и от большинства маркетинговых мероприятий, мы ожидаем переориентации внимания людей со стороны крепких алкогольных напитков в сторону комфортного времяпровождения, в сторону веселья. Чтобы люди не просто пили пиво, а понимали, как нужно веселиться. Самое главное, что я могу ценить в этом мероприятии – это консолидацию отрасли. Умение консолидироваться, умение договариваться, находить какие-то компромиссы, умение стать рядом, умение вести диалог с потребителями без конфликтов с конкурентами, что даст нам возможность выработать общую стратегию коммуникации отрасли с государством," – распавёў нам Ігар Корзун.

Сёлетні "Кубак піва" сабраў больш за дзесяць вытворцаў піва як з Беларусі, так і замежжа: Расіі, Украіны, Літвы і Германіі.

"Этот фестиваль направлен именно на популяризацию пенного напитка. Там будет устроено не только распитие пива, там достаточно широкая и интересная массовая программа.

Мы планируем достаточно красиво оформить и украсить наши палатки и торговые места и пригласить рестораторов, для того, чтобы они оказали достойный приём посетителям. Конечно же, будет и новинка от "Крыніцы", – кажа Алег Дрозд.

Дырэктар ТДА "Максэль", якое выпрабляе жывое піва "Beaver", **Віталь Бабровіч** надае таксама важнае значэнне сёлетняму "Кубку піва".

"Для нас это прежде всего пивной праздник. В виду того, что пивных праздников в республике не так много, то хотелось бы представить лучшие виды своей продукции для посетителей, пообщаться напрямую с потребителями, что не всегда возможно. Услышать какие-то замечания или вкусовые ощущения. Для нас этот контакт очень важен, потому что завод в прямом контакте с потребителями не работает. Мы осуществляем оптовые продажи, поэтому для нас это очень важное мероприятие. Опять же, мы увидим продукцию всех заводов, что то же не маловажно. В принципе, это такой срез пивного рынка во времени.

Мы участвуем в конкурсах. В трех номинациях. Принимаем в организационных моментах активное участие. Мы в этом году выпустили "Beaver Фрэш" и "Beaver Пшеничное". Их не было на прошлом "Кубке пива". Два сорта мы имеем, которые можем представить на мероприятии как новинки."

Чаго ж чакае ад фестывалю імпарцёр піва "Перша приватна броварня" кампанія **"Арамис и К"**, агучыла прадстаўніца гэтай кампаніі падчас тэлефоннай размовы з намі:

"Цель – реклама. Это пиво новое в нашей стране. Пиво не дешевой ценовой категории. Нам важны реклама и привлечение дополнительных потребителей нашего пива."

З такімі думкамі на фэст ідуць вытворцы і імпарцёры піва. А простыя спажыўцы і аматары жадаюць ад свята паболей экшну і энтэртайменту. Як паведаміў нам адзін аматар піва, які пажадаў застацца невядомым, "я б жадаў атрымаць поўны адрыў, прадэгуставаць новыя гатункі піва ды паслухаць якасную музыку. Гэта мае спадзяванні, а як атрымаецца насамрэч – зарыентуемся на месцы".

Са свайго боку мы пажадаем "Кубку піва" пертварыцца ў сапраўднае свята піва і музыкі, якое з цягам часу сталася б традыцыйным для нашай краіны, без якога цяжка будзе ўявіць сучасную беларускую культуру як такую. Своеасаблівы "Актобэрфэст" па-беларуску.



Гуляйма ў "піў-понг"

Валяцца без пачуццяў пад стойкай бара – занятак не з займальных, можна прапусціць шмат цікавых рэчаў, якія адбываюцца вакол, напрыклад, піўныя гульні. Газета "Піўная" прапануе прыемна правесці час з сябрамі за гульнёй "ПіўПонг". Далучайся!

Што трэба:
Дзве каманды ўдзельнікаў, стол, куфлі з півам і тэнісны шарык

Што рабіць:
У цэнтры стала трохкутнікам расстаўляюцца куфлі, часткова напоўненыя півам, дзве каманды ўстаюць па розныя бакі стала і імкнуцца закінуць у куфаль тэнісны шарык. Калі адна з каманд закідвае шарык у куфаль, іншая павінна выцягнуць яго адтуль, выпіўшы піва і прыбраўшы куфаль са стала. То бок, піва п'е той, хто прайграў.

У чым сутнасць:
Прайграе тая каманда, якая выпіла піва першай і чый стол апусцеў.

Парады майстроў:
Прыцэльвайся тым вокам, якое менш акасела ад піва.

Хітрасці:
Старайцеся закруціць шарык так, каб ён трапіў у некалькі куфляў запар – тады перамога ваша!



Гэтак выглядае стол для "піў-понга" напачатку гульні.



Чэмпіянат па гульні ў "піў-понг", прафесіянальная ліга ЗША.

Мюнхенскаму "Кубку Піва" – 200 год

У гэтым годзе адзначаецца юбілей славутага "Актобэрфэсту"

тай нагоды было прададзена 1,2 млн. літраў піва. У 1913 годзе быў усталяваны самы вялікі ў гісторыі свята намёт на 12.000 месцаў (Braurosl, цяпер мае каля 6.000 месцаў; самы вялікі намёт на сённяшні дзень – Hofbrau-Festhalle – мае каля 10.000 месцаў).

З прыходам да ўлады нацыстаў адбыліся і змены на "Актобэрфэсце". Быў забаронены паказ розных заган развіцця накшталт сіямскіх двайнят, няправільна складзеных людзей – курдупляў, волатаў і г.д., які практыкаваўся на свяце дзесяцігоддзямі. Пры гэтым аднавілі танцы, якія да гэтага ўсё больш і больш сыходзілі на задні план. У 1936–1938 гадах баварскія сіне-белыя сцягі, якія ўпрыгожвалі свята, замяняліся на нацысцкія сцягі са свастыкай.

З 1950 года існуе традыцыя пачынаць свята дванаццаццю стрэламі ў неба з гарматы, а таксама адкаркоўваннем першай бочкі святочнага піва обер-бургамістрам Мюнхена з характэрным усклікам «O'zapft is!» (у перакладзе з баварскага штосьці накшталт «Адкаркавана!»). Гэта традыцыя была пакладзена обер-бургамістрам Томасам Вімерам. Для адкрыцця бочкі яму запатрабавалася 19 удараў.

Афіцыйным адкрыццём свята з'яўляецца шэсце гаспадароў піўных намётаў. У апошнія гады шэсце ўзначальвaюць обер-бургамістр Мюнхена на святочнай запрэжцы са знакам горада, мюнхенскае дзіця (ням. Munchner Kindl). Працэсія суправаджаецца аркестрамі піўных намётаў. У шэсці ўдзельнічаюць святочныя запрэжкі ўсіх піўных намётаў свята. На вазах усталёўваюцца бочкі з півам, якое падаецца ў адпаведным намёце.

Пасля шэсця гаспадароў піўных намётаў роўна апоўдні адбываецца выбіванне корку з першай піўной бочкі (ням. Fassanstich),. У намёце Schottenhamel-Festzelt дзейсны обер-бургамістр Мюнхена выбівае корак з першай бочкі Адкрыццё першай бочкі з'яўляецца знакам для гаспадароў усіх намётаў, што разліў піва і продаж яго наведнікам дазволены. Традыцыйна першы куфаль піва атрымлівае баварскі міністр-прэзідэнт.

Кожны год з нецярпеннем чакаецца, колькі ўдараў запатрабуецца дзейснаму бургамістру для адкрыцця бочкі. Лепшага выніку дасягнуў Крысціян Вудзе ў 2006 годзе, адкрыўшы бочку адным ударам. Горшы вынік паказаў у 1950 годзе обер-бургамістр Томас Вімер, якому запатрабавалася 19 удараў.

Асноўным напоем свята з'яўляецца адмыслова зваранае Актобэрфэстаўскае піва, якое можна набыць толькі ў гэты час. Яно вытрымліваецца даўжэй, чым звычайнае светлае піва, мае ярка выяўлены соладавы густ і крэпасць ад 5,8 да 6,3 %. У гэтым годзе "Актобэрфэст" пачынаецца 18 верасня і будзе цягнуцца амаль месяц. Так што пакуйце чамаданы.

[на пасашок]

“Бармен Шоу”-2010

Что может быть феериччнее, чем сочетание пламени и льда, что может быть зажигательнее, чем атмосфера конкурса, и что может обеспечить более приятное времяпрепровождение, чем наблюдение за настоящим шоу барменов...

Именно так считают организаторы первого в Беларуси ежегодного конкурса “Бармен Шоу”, который впервые пройдет у нас в стране в рамках дней республиканского конкурса потребительских предпочтений “Продукт Года”, и при поддержке телеканала MTV-Беларусь.

1, 8 и 15 сентября “Бармен Шоу” пройдет в ресторане “Шынок у Лявона” (ул. В.Хоружей,17), а финал конкурса состоится 25 сентября в клубе “WEST WORLD CLUB” (г-ца “Беларусь”).

В шоу будут представлены только лучшие бармены города Минска и страны, которые будут сражаться за главный приз в 3.000.000 рублей.



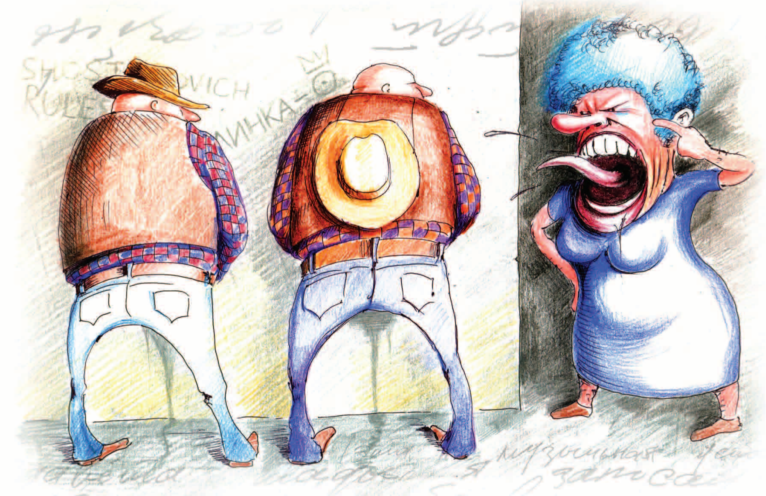
По правилам участия на предварительных этапах конкурса участники будут соревноваться в феерічном приготовлении разработанных организаторами коктейлей, а в финале, куда выйдут только лучшие, будет представлена индивидуальная программа от каждого участника. Специальный гость конкурса – группа “By City”.





ГОН НАЎЗДАГОН

Музычныя густы



Даўно, калісьці ля “Дыеты”, што на Залатой горцы, быў піўняк. Мы з хлапцамі набралі акурат тры трохлітровіка й ля музычнай школы пачалі расьпіваць. Праз пэўны час, захацелася прывязаць канёў, і ля лесвіцы галоўнага ўваходу пачалі дуць. Раптам з пакойчыка (а справа была ў нядзелю) выбегла ахоўніца і прынялася лямантаваць:

– Гэта ж музычная ўстанова, а вы, тут гадзіць!!!

Мінавіта тады я запісаў, сваю першую нойзавую плытку…

Кожнаму – сваё!



Некалі на адной працы мяне заўжды журылі, што з ранку прыходжу з пахам. Нават, начальнік казаў: “Ярыла, прыходзь цьвярозы”. Але я быў супраць, бо меў сваю думку і мне дужа не хацелася прагінацца пад босаў.

Аднойчы, я казаў:

– Калі , вы маецце, хвіліну часу, каб папаліць, то я ў свой вольны момант, маю права, піва папіць.

З таго часу й павялося: яны на перакур, я на прапіў.

Вядучы рубрыкі **Ярыла ПШАНІЧНЫ**
Малюнкі **Анатоль ТАДОРСКІ**

Дзе знайсці газету “Піўная” і прыемна папіць піва

Паб-клуб “Graffiti”, зав. Калініна, 16, 11:00 - 23:00, пт-сб 11:00 - 02:00)
Кафэ-бар “Бастыён”, вул. Валгаградская, 35, 12:00 - 23:00
Піўны рэстаран “7 тонн”, вул. Я.Коласа, 42, 11:30 - 24:00
Клуб “Алекс’с”, вул. Чарнышэўскага, 10а, 11:00 – 04:00
Більярдная “Пирамида”, вул. Чарнышэўскага, 10а, 10:00 - 08:00, бар 10:00-06:00
Кафэ “Габрово”, пр-т Незалежнасці, 81, пн-пт - 10:00 - 24:00, сб-нд 1:00 - 24:00
Клуб “R-Club”, вул. Сурганава, 26, 11:00 - 05:00
Піўны рэстаран “Inter Pub”, вул. Сурганва, 50, 09:00 - 02:00
Кафэ-піцэрыя “Колесо”, вул. Куйбышава, 40, 10:00 - 01:00
Паб “Пинта XXL”, вул. Кульман, 11
Рэстаран “Шынок у Лявона”, вул. В.Харужай, 17, 11:00 - 23:00
Клуб “Реактор”, вул. В.Харужай, 29, 22:00 - 06:00
Кафэ “Сытый папа”, вул. В.Харужай, 8, 08:00 - 05:00
Кафэ “Pub Club Mixx”, вул. Чырвоная, 12, 12:00 - 03:00
Кафэ “Банана Кафе”, вул. Старажоўская, 7, 10:00 - 05:00
Кафэ “Стары горад”, вул. Багдановіча, 19, 12:00 - 00:00
Кафэ “Сказочный замок”, пр-т Незалежнасці, 83, 12:00 - 23:30
Кафэ-бар “Альцэста”, вул. Багдановіча, 78, 11:00 - 24:00
Кафэ “Beatles”, вул. Ціміразева, 65, 10:00 - 01:00
Рэстаран “Пивная История”, 1-ы Загарадны завулак, 20, пн-чц 9:00 - 00:00; пт 9:00 - 6:00; сб 12:00 - 6:00; нд 12:00 - 00:00
Рэстаран “Ямайка”, вул. Альшэўскага, 10, пн-чц 14:00 - 03:00, пт 14:00 - 05:00, сб- нд 12:00 - 05:00
Кафэ “Зелёная поляна”, вул. Кальварыйская, 17, кругласутачна
Амерыканскі бар “DOODAH KING”, вул. Берсана, 14, 11:00-05:00
Ірландскі паб “Дрожжи United”, вул. Свярдлова, 2, 09:00 - 02:00
Рэстаран “Пицца-Фут”, вул. Прытыцкага, 19а, 11:00 - 24:00
Кафэ-бар “Провинция”, вул. Рэвалюцыйная, 2
Кафэ “Спиналь”, вул. Куйбышава, 48, 11:00 - 23:00
Кафэ-бар “KABAB.JI”, пр-т Незалежнасці, 71, 11:00 - 23:00
Кавярня “Чебуречная”, вул. Валадарскага, 9
Кавярня “У Янкі”, вул. К.Маркса, 11:00 – 23:00
Страўня “Камяніца”, вул. Першамайская, 18, 12:00 - 23:00
Кафэ “Добрыя мыслі”, вул. Магілёўская, 12, 10:00 - 23:00
Клуб “Verona Pub”, вул.Гікала, 5, 12.00 - 06.00
Рэстаран “Квартал CITY”, вул. Маскоўская, 9, 07:00 - 05:00
Кафэ-бар “Радзівіл”, вул. Я.Купалы, 23, 11:00 - 23:00
Рэстаран “Піпл’с”, вул. Кальварыйская, 1, 12:00 - 01:00
Піўны бар “Старая мельница”, пр-т Незалежнасці, 78, 11:00 - 23:00
Кафэ “Саквояжъ”, вул. Раманаўская Слабада, 26, 11:00 - 23:00
Кафэ “Валерия”, вул. Валадарскага, 7, 10:00 - 23:00
Кафэ “Морячок”, вул. Талбухіна, 14, пн-чц 11:00 - 24:00, пт-нд 11:00 - 02:00
Кафэ “Pizza Peperoni”, вул. Талбухіна, 18, 11:00 - 23:00
Бар “Японский Бог”, вул. Талбухіна, 4, 14:00 - 01:00
Кафэ-бар “Plahoff”, вул. Прытыцкага, 2а, штодня, 11:00 - 24:00
Піўны рэстаран “Старое русло”, вул. Ульянаўская, 7, 12:00 - 23:00
Кафэ “Улей”, вул. Маякоўскага, 10, 10:00 - 22:00
Кафэ-піцэрыя “Дом папочки”, пр-т Машэрава, 29, 12:00 - 23:00
Кафэ “Любавушка”, вул. В. Харужай, 8 (“Камароўскі рынак”), 10:00 – 23:00
Кафэ “Шашлычная”, вул. В. Харужай, 6Б (“Камароўскі рынак”)
Рэстаран “Кабачок 12”, вул. Я.Коласа, 38, 11:00 - 23:00
Більярдны клуб “Классик”, вул. П. Броўкі, 8А, 10:00 - 07:00
Кафэ “Café Brutto”, вул. П. Броўкі, 3/2, 9:00 - 23:00
Рэстаран “У Барысыча”, вул. П.Броўкі, 12, 11:00 - 23:00
Кафэ “Жбан”, вул. П. Броўкі, 16, 08:00 - 23:00, пт-сб 08:00 - 05:00
Кафэ “Милано”, вул. П. Броўкі, 15, пн-пт 11:00 - 23:00, сб-нд 13:00 - 23:00
Кафэ-бар “Эвелин”, вул. Даўгабродская, 4, 11:00 - 23:00
Кафэ-піцэрыя “Olivo”, пр-т Незалежнасці, 46, 10:00 - 22:00; на выходныя12:00 - 22:00
Кафэ “Европит”, пр-т Незалежнасці, 76, 10:00 - 23:00
Кафэ “Мохнатый шмель”, вул. Усходняя, 129
Рэстаран “Кавказская пленница”, вул. Някрасава, 11, 12:00 - 00:00
Кафэ “Налібокі”, вул. Кульман, 4, 10:00 до 23:00
Кафэ-бар “Мастер Бис”, вул. Ленінградская, 14, 10:00 - 24:00
Бар “Снежинка”, вул. Свярдлова, 22, 10:00 - 23:00
Бар “5 хвілін”, вул. Свярдлова, 24, 12:00 - 23:00
Кафэ-бістро “Маёнтак”, вул. Свярдлова, 32, 11:00 - 22:00
Кафэ “Мядуха”, вул. Кірава, 11, 11:00 - 23:00
Кафэ-піцэрыя “Фрэскі”, пл. Свабоды, 23, 10:00 - 01:00
Рэстаран-бістро “Byblos”, вул. Інтэрнацыянальная, 21, 12:00 - 24:00
Сушы-бар “Манга”, пр-т Незалежнасці, 47, 12:00 - 23:00
Рэстаран “Старые традиции”, пр-т Незалежнасці, 57, 11:00 - 23:00
Кафэ-паб “Live!”, вул. Камсамольская, 21 / вул. К. Маркса, 34

Пытайцеся газету, не адыходзячы ад бара!



“Піўная. Газета пра піва і пад піва”
Газета зарэгістраваная Міністэрствам інфармацыі Рэспублікі Беларусь 24.06.2009 г. за №531
Галоўны рэдактар:
Паўлюк Канавальчык
(ён жа Павел Генадзьевіч, ён жа дырэктар)
Заснавальнік і выдавец: Установа Інфармацыйна-выдавецкае агенцтва “ПостМедыя”

Юрыдычны адрас:
220005 г.Мінск, пр.Незалежнасці, 58-417
Тэл./факс: +375 17 292 88 77
Адрас для карэспандэнцыі:
220034 г. Мінск, п/с 1
Электронны адрас:
gazeta@piunaya.by
Дадатковую інфармацыю можна знайсці на афіцыйным сайце газеты:
piunaya.by

Адказнасць за змест рэкламы нясе рэкламадаўца.

Матэрыялы, што публікуюцца ў рубрыках “Цікава пакаштаваць”, “Аматарам піва”, “Дэгустуем разам” друкуюцца на правах рэкламы.

Пры передруку матэрыялаў спасылка на газету абавязковая.

Газета надрукаваная ў РУП “Выдавецтва “Беларускі Дом друку”, Ліцэнзія №02330/0494179 ад 3.04.2009 220013 г. Мінск, пр. Незалежнасці, 79
Тыраж 3200 экз.
Нумар падпісаны да друку: 31.08.2010 г. а 21:09:17
Заказ № 4239

Кошт свабодны